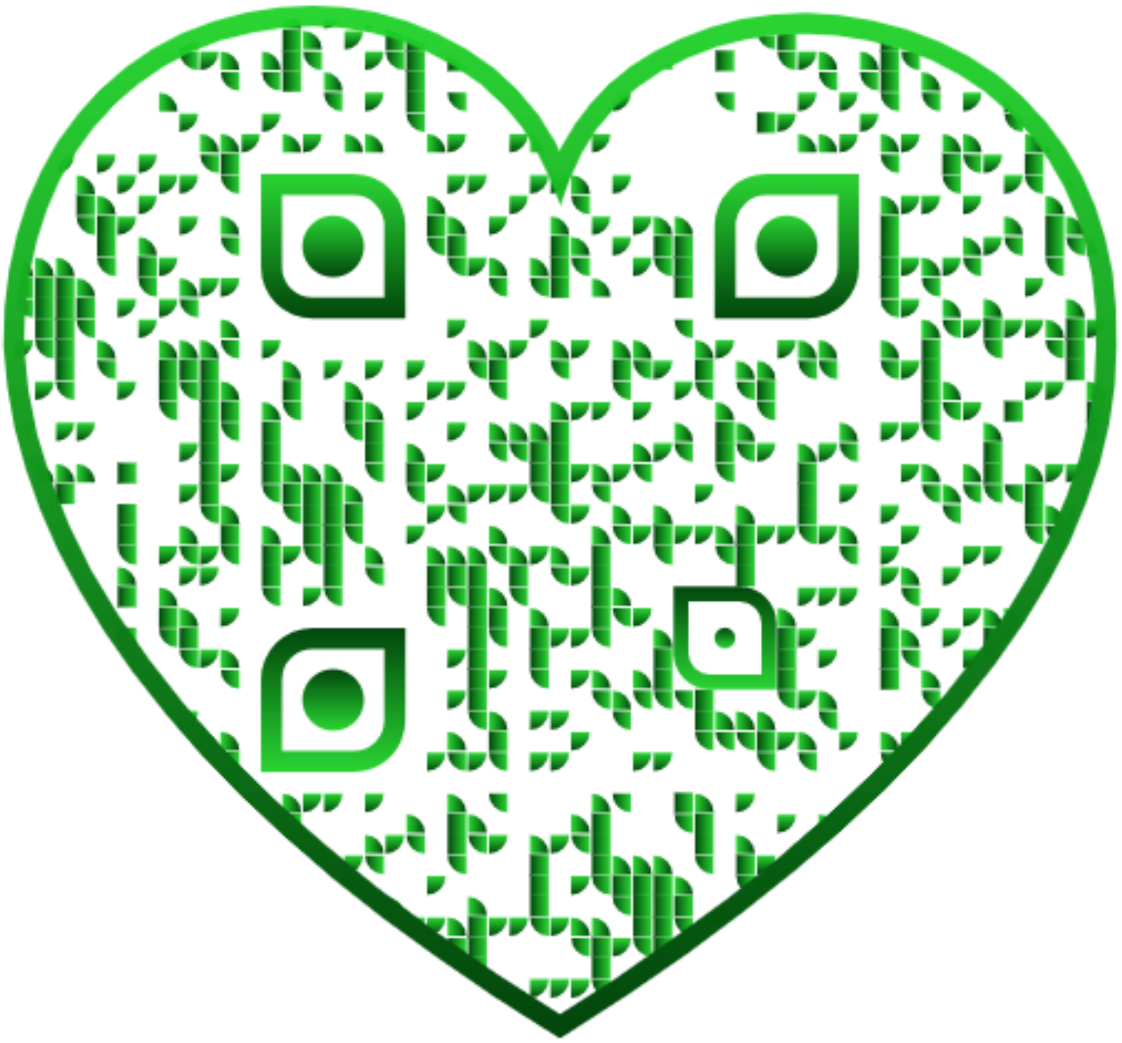
Robert Elger

En route vers L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE !

Créez votre potager autonome

Rustica éditions

SHOUT
SHARE
IT



L'auteur

Pépiniériste spécialisé dans la production fruitière, **Robert Elger** a participé à l'expansion horticole des années 1980 à 2000 comme responsable de grandes jardineries.

Très tôt conscient de l'impasse dans laquelle conduisent les habitudes de jardinage liées à l'agrochimie, il s'est fait le promoteur d'une façon de jardiner simple, peu coûteuse, naturelle et efficace qui remet la matière organique au centre des préoccupations du jardinier. Plus praticien que théoricien, il rejette tout dogmatisme, préconisant de ne retenir que ce qui marche et d'abandonner le reste sans état d'âme.

À la fois novateur et respectueux d'anciennes façons de faire, cet adepte du jardin nourricier produit ses propres légumes, condimentaires et fruits ; il s'astreint à jardiner « pratique » en intégrant les réalités actuelles des jardins, tant pour leur taille (6 ares en moyenne) que pour le temps à leur consacrer (10 minutes par are et par jour).

Robert Elger

En route vers L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE !

Créez votre potager autonome

Rustica éditions

SOMMAIRE

Avant-propos

Autonomie alimentaire
- Les légumes
- Les champignons
- Les plantes condimentaires
- Les fruits
- La poule et l'œuf

Une terre fertile et généreuse
- La plante a besoin de la terre…
- … et la terre a besoin des plantes
- La matière organique et l'humus
- La culture à plat
- Et si votre sol est de très mauvaise qualité ?

S'autonomiser en eau et en matières végétales
- La disponibilité en eau
- Les besoins en matières organiques
- Utiliser la matière organique au jardin

Fabriquer son terreau maison
- Un support de culture composite
- Les matériaux de départ
- Fabriquer son compost vert
- Composter son fumier de basse-cour
- Récupérer la terre végétale
- Confectionner son terreau

Produire ses graines
- À la fois simple et compliqué…
- La durée de vie des graines
- Tester ses graines
- Les précautions à prendre
- Choisir les bonnes variétés
- Récolte et conservation des graines

Cultiver son jardin et produire ses replants
- Le semis direct
- À semer ou à repiquer ?

Le semis à repiquer au jardin en mini-motte
Réaliser un semis en plaque de culture
Les semis rempotés avant plantation définitive
La multiplication par division et bouturage
9 mois de mise en culture au potager
La multiplication des arbustes et des arbres fruitiers

Monter sa basse-cour

Poulailler, enclos et aire de déambulation
À boire et à manger
Le nombre de poules
Quelles races de poules choisir ?
Des poules bien dans leur peau
Les premières poules
Pérenniser son parquet reproducteur
Le suivi et l'entretien du poulailler

Des ruches au jardin

Un univers passionnant mais complexe
Au départ…
Le calendrier apicole
Adopter une ruche kenyane

Produire ses céréales

Faut-il cultiver des céréales ?
Le semis d'automne…
… et le semis de printemps
Comment semer les céréales
Récolte, stockage et utilisation des céréales

Les récoltes

Les récoltes printanières
Les récoltes estivales
Les récoltes automnales
Les récoltes hivernales

Stockage et conservation

La conservation en cave et en silo
Le stockage en ambiance tempérée
La conservation en bocaux appertisés
La congélation
Les autres méthodes de conservation

12 mois d'autonomie au jardin
Jardiner 10 minutes par are et par jour
Le jardin, c'est 12 mois dans l'année…
Permaculture et autonomie
La nature comme modèle
La bonne façon de résoudre un problème
Des façons d'agir qui font consensus
Des interventions simplifiées
Page de copyright

Avant-propos

Être autonome, c'est se suffire à soi-même ! Ou, pour être plus précis, disposer autour de soi de ce qu'il faut pour mener une vie épanouie. L'autonomie au sens large concerne avant tout notre vie intellectuelle, affective et sociale. Mais, de façon plus pragmatique, être autonome, c'est aussi produire tout ou du moins l'essentiel de notre alimentation.

En route pour l'autonomie alimentaire

Depuis des temps immémoriaux, le grand pourvoyeur de l'alimentation familiale est le bout de terre qui entoure la maison. Les légumes du potager, les fruits du verger, les œufs de la basse-cour et le miel des ruches composaient encore il y a quelques décennies une partie importante de la nourriture consommée. Quelques dizaines de mètres tout au plus séparaient l'endroit où la nourriture était produite de la cuisine où elle était apprêtée et consommée. Difficile de mettre en place un circuit alimentaire plus court ! S'il a perdu en importance depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, ce rôle dévolu au jardin n'a jamais disparu – en particulier dans le monde rural. De fait, il regagne aujourd'hui du terrain, et nous sommes nombreux aujourd'hui à faire de notre jardin – jardin au sens large : potager, verger, basse-cour, etc. – l'épicerie fine nécessaire à notre alimentation.

De quelle surface ai-je besoin ?

Tout projet demande la mise en œuvre de moyens. En règle générale, plus votre maison d'habitation est éloignée des zones urbaines plus vous pourrez disposer d'une surface importante à cultiver. Dans le cadre d'une autoconsommation familiale, un terrain de 6 ares – qui est la moyenne de la superficie des jardins en France – permet de produire ses légumes, ses plantes

condimentaires, une grande partie de ses fruits, ses œufs et même son miel – deux ou trois ruches ne prennent pas beaucoup de place. Pour récolter la totalité des aliments à consommer, céréales et protéagineux compris, comptez 12 à 25 ares. Un terrain de 2 ou 3 ares n'est néanmoins pas à négliger. Il permettra de vous autonomiser en légumes frais, et cela – cet ouvrage l'atteste – 12 mois dans l'année.

Un jardin requiert des compétences multiples…

Quoique simple en apparence, la conduite d'un jardin nourricier nécessite des connaissances très diversifiées. Pour conduire votre projet à terme, il faudra vous faire tour à tour – et pour le moins ! – botaniste, météorologue, agronome, maraîcher, pépiniériste, arboriculteur, aviculteur et apiculteur. S'informer dans tous ces domaines au préalable – comme vous le faites en lisant ce livre – vous évitera bien des bévues et facilitera maintes décisions. Mieux ! À long terme, l'expérience le montre, ce sont vos connaissances et savoir-faire qui feront la vraie différence.

… et des outils adaptés

Prendre en main votre vie et votre environnement vous demandera de mettre la main à la pâte… Tout faire soi-même ? Peut-être pas, mais on peut faire beaucoup. Avec quoi ? Des outils, évidemment : des outils qui seront les instruments indispensables de votre autonomie. Constituez-vous une gamme d'outils de base, avec du petit outillage polyvalent, celui qui trouve sa place dans la boîte à outils de chaque bricoleur : marteau, tenaille, divers tournevis et scies, que vous élargirez au gré de vos besoins. Le petit outillage à moteur est bien pratique : perceuse-visseuse, éventuellement une scie sauteuse ou circulaire. Les mieux équipés pourront disposer d'un poste à souder. Enfin, un matériel à main de jardinage plus spécifique rassemblant sécateur, bêche, fourche-bêche et aérabêche, croc

et griffe, râteau, serfouette, pelle et transplantoir est indispensable à la conduite du jardin. Pour les grands outils emmanchés comme pour le petit outillage à main, privilégiez la solidité, l'efficacité et la simplicité. Mis à l'abri des intempéries et correctement entretenus, ils vous dureront des années. La partie qui casse, c'est le manche, mais il existe aujourd'hui des manches en fibre de verre, aussi durable que le métal.

Partager !

S'autonomiser ne signifie pas se séparer des autres. L'isolement social et relationnel – qui l'ignore ? – est préjudiciable à l'équilibre intellectuel et émotionnel, voire à la santé physique. La véritable autonomie passe par la relation à l'autre sous diverses formes, celles du troc et du don en particulier. Tous les jardins, et pas seulement les jardins partagés, sont des lieux d'échanges. S'il faut en croire les enquêtes de l'Insee, un tiers des légumes cueillis en France au potager familial et la moitié des fruits sont consommés par une autre personne que celle qui les a cultivés ! Ces échanges peuvent porter sur tout : les graines comme les jeunes plants, la paille ou les œufs… Les excédents de l'un sont alors utiles à l'autre – et vice versa.

Robert Elger

1

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Si l'autonomie ne se résume pas à l'autosuffisance alimentaire, les deux sont intimement liées. « On est ce qu'on mange », affirme le bon sens populaire. Michel Onfray dans *Le Ventre des philosophes* ne dit pas autre chose : c'est en regardant notamment le contenu de leur assiette qu'on comprend qui était Diogène, Kant, Rousseau, Nietzsche ou Sartre. En autoproduisant vos légumes, vos plantes condimentaires, vos fruits, voire vos céréales et votre miel, vous disposerez de l'essentiel des aliments dont vous avez besoin.

Les légumes

Une soixantaine d'espèces légumières sont couramment cultivées au potager. Elles peuvent être complétées par une petite centaine de légumes plus inhabituels, pour la plupart assez faciles à adopter. Tous se diversifient en un nombre parfois important de variétés qui élargissent encore le choix. Leur récolte se limite en général à une saison, même si le choix variétal permet parfois d'allonger les époques de cueillettes. Vous trouverez ainsi des variétés de laitues de printemps, d'été,

d'automne ou d'hiver, des variétés de choux d'été, d'automne et d'hiver, des variétés de chicorées frisées et scaroles d'été ou d'automne, ou encore des variétés de poireaux d'automne et d'hiver.

La durée de culture des radis de printemps ne dépasse pas deux mois alors que les poireaux ou les panais se maintiennent au jardin une année complète : selon l'espèce, leur récolte – feuilles, fruits, racines, jeunes pousses, fleurs ou graines – intervient au printemps, en été, en automne ou en hiver. Les légumes annuels bouclent dans l'année le cycle qui les mène de la germination aux nouvelles graines alors que les bisannuels se développent la première année et grainent dans la deuxième année. Les légumes vivaces vivent plusieurs années – jusqu'à 15 ans ou plus pour les asperges et la rhubarbe.

Dans tous les cas, il est souhaitable de diversifier les mises en culture. Mais attention : si une faible diversité fragilise la dynamique agronomique du jardin et limite vos possibilités en cuisine, une trop grande diversification est ingérable dans la pratique – surtout si vous produisez vous-même vos graines. Le tout est de trouver le bon équilibre. Alors quels légumes cultiver ? La réponse est simple : ceux que vous appréciez et souhaitez voir apparaître sur votre table.

Les légumes-feuilles

Les légumes-feuilles – c'est-à-dire ceux où l'on récolte les feuilles – se conservent peu de temps, ce qui est sans conséquence au jardin familial : ils s'apprêtent en cuisine sitôt cueillis. Leur disponibilité est importante du printemps à l'automne, mais les plus rustiques se maintiennent au jardin tout l'hiver. Les hivers doux de ces dernières années ont élargi la récolte de nombreux légumes d'automne, comme le céleri-branche, les chicorées frisées et scaroles, souvent jusqu'au printemps suivant. Les endives et diverses autres chicorées sont forcées en cave et s'invitent sur la table de novembre à avril.

Le printemps vous permettra en outre de récolter les feuilles de l'arroche, du chou rouge de Russie, du chou vivace de Daubenton (un chou multiplié par bouture et très apprécié des jardiniers bio), de l'alliaire officinale, du chénopode Bon-Henri, de l'oseille à oreilles et de diverses autres oseilles moins répandues que celle de Belleville, ou du bunias d'Orient, dont le principal intérêt est justement leur départ en croissance vigoureux dès la fin de l'hiver. C'est en été que se cueillent les feuilles de tétragone, les diverses amarantes, le cresson des fontaines, la mertensie maritime à la curieuse saveur iodée, le plantain corne-de-cerf (*Plantago coronopus*), le chrysanthème comestible et la savoureuse ficoïde à feuilles en cœur (*Aptenia cordifolia*). En automne se récoltent également le cresson des jardins (dont la cueillette se prolonge jusqu'au cœur de l'hiver), le cardon, cher aux Lyonnais, et les diverses variétés de moutarde de Chine.

Le bunias d'Orient est parfois dénommé roquette d'Orient et se récolte dès le mois de février.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-FEUILLES

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Céleri-branche							■	■	■	■	■	
Chicorée frisée d'été et d'automne						■	■	■	■	■	■	
Chicorée scarole d'été et d'automne						■	■	■	■	■	■	
Chicorée sauvage									■	■	■	■
Chicorée italienne (selon la variété)	■	■	■	■					■	■	■	■
Chou de Bruxelles (selon la variété)	■	■	■	■					■	■	■	■
Chou cabus (selon la variété)							■	■	■	■	■	
Chou frisé	■	■	■	■	■					■	■	■
Chou de Milan	■	■	■	■	■					■	■	■
Chou rouge									■	■	■	
Chou de Chine (pak choï)									■	■	■	
Chou de Pékin (pet tsaï)	■									■	■	■
Choux asiatiques divers				■	■					■	■	■
Claytone de Cuba	■	■	■	■						■	■	■
Endive (forcée en cave)	■	■	■	■	■					■	■	■
Épinard	■	■	■	■	■					■	■	■
Laitue pommée de printemps				■	■							
Laitue pommée d'été						■	■	■				
Laitue pommée d'automne									■	■	■	■
Laitue pommée d'hiver			■	■								
Mâche	■	■	■	■						■	■	■
Oseille de Belleville		■	■	■						■	■	
Pissenlit			■	■								
Poirée	■	■				■	■	■	■	■	■	■
Pourpier d'été						■	■	■				
Roquette	■	■	■	■	■					■	■	■

■ Récolte

Les légumes-tiges

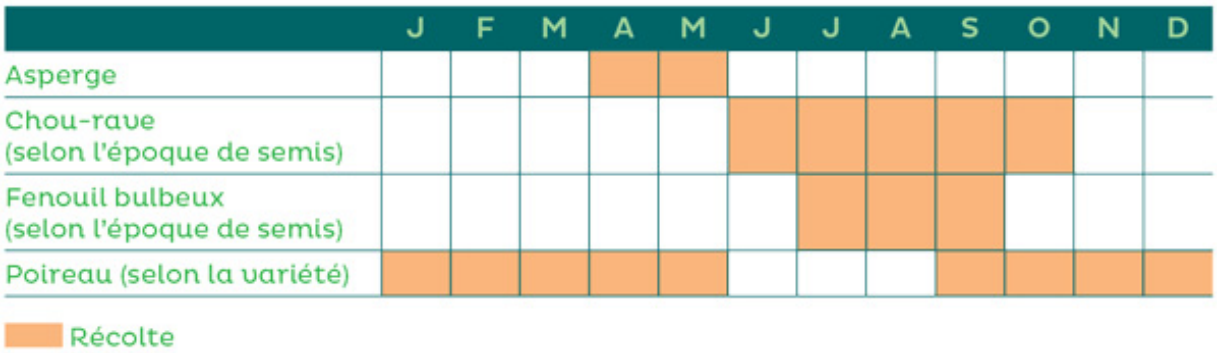
Le plus connu des légumes-tiges est le poireau, qui forme un long fût blanc dans sa partie enterrée et vert bleuté à hauteur des feuilles. Chez le chou-rave et le fenouil bulbeux, ce sont également les tiges qui se consomment. Pour le premier, elles s'hypertrophient en fin de culture pour former une pseudo-rave sphérique ou conique d'une dizaine de centimètres de diamètre. Chez le second, c'est la base des feuilles qui se renfle pour former un faux bulbe comestible.

Le poireau perpétuel est un légume-tige moins répandu que le poireau commun. Sa culture est également très différente. Vivace – mais généralement cultivé en bisannuel –, il s'implante au jardin en été sous forme de gousse pour se récolter pendant tout l'hiver. Plus insolite encore, le crambe maritime est un chou vivace et très rustique qui se maintient en place plusieurs années. Ses jeunes pousses, forcées ou non, se récoltent dès février. Traditionnellement cultivé pour ses cônes femelles très aromatiques, le houblon peut être cultivé au jardin pour ses jeunes pousses particulièrement savoureuses.

RÉCOLTE EN JEUNES POUSSES

Semés en février ou en septembre, divers choux asiatiques comme le mizuna, le komatsuna et le kailaan se cueillent à l'état de jeunes pousses. Leur rapidité de croissance et leur faible exigence en température – ils germent et croissent à partir de 8 °C – en font de précieux légumes frais de printemps ou d'automne.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-TIGES



Les légumes-fruits

Les légumes-fruits sont les rois du potager en été et en automne. Les tomates, les aubergines et les poivrons sont apprêtés en cuisine sitôt cueillis alors que les courges se récoltent avant les froids et sont stockées à température ambiante pour se conserver, pour certaines, jusqu'au printemps.

À côté de ces espèces très populaires, d'autres légumes-fruits plus insolites trouvent le chemin de nos potagers. La chayotte est une petite courge très coureuse qui mûrit en automne de nombreux fruits qui évoquent de grosses poires ; la courge de Siam ressemble – sans en avoir le goût – à une pastèque d'excellente conservation. La morelle de Balbis, le tomatillo et la poire-melon se cultivent comme la tomate alors que la tomate de La Paz est un arbuste gélif cultivé en pot et maintenu à l'abri du gel en hiver, à l'instar des diverses plantes méditerranéennes d'ornement comme le laurier-rose ou le brugmansia. Dans les régions à hivers doux, les potagers peuvent accueillir diverses aubergines africaines dont *Solanum macrocarpon* et *Solanum aethiopicum*. Le concombre arménien, le concombre de Sikkim, le petit concombre à confire, le concombre du Kenya, aux fruits hérissés de piquants, ou la cyclanthère s'ajoutent aux divers types de concombres plus couramment cultivés au jardin. La dolique-asperge développe de longues gousses cylindriques qui lui ont valu l'appellation de haricot-kilomètre. Le gombo est un hibiscus dont le fruit est utilisé pour lier et parfumer les sauces. Le radis-

serpent est une curieuse Brassicacée dont on croque les fruits charnus à la saveur piquante.

Également appelé kiwano ou métulon, le concombre du Kenya est une curieuse
Cucurbitacée africaine dont la saveur fruitée évoque le melon, la banane et le kiwi.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-FRUITS

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aubergine							Récolte	Récolte	Récolte			
Concombre						Récolte	Récolte	Récolte	Récolte			
Coqueret du Pérou										Récolte	Récolte	
Courgette et pâtisson					Récolte	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte			
Diverses courges musquées	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage				Récolte	Stockage	Stockage
Giraumon, potimarron et potiron	Stockage	Stockage	Stockage							Récolte	Stockage	Stockage
Haricot filet et mangetout nain							Récolte	Récolte	Récolte			
Maïs sucré								Récolte	Récolte			
Melon et pastèque								Récolte	Récolte			
Poiuron							Récolte	Récolte	Récolte			
Tomate							Récolte	Récolte	Récolte			

Récolte
Stockage

L'aubergine rouge de Lucanie (*Solanum aethiopicum*) est une Solanacée africaine qui ressemble à une tomate.

Les légumes-fleurs

Chez les légumes-fleurs, ce sont les jeunes inflorescences qui se récoltent, généralement avant leur pleine ouverture.

Le chou *cima di rapa* – le *broccoletto* des Italiens – et le brocoli à jets sont de proches parents botaniques du brocoli calabrais. Leurs inflorescences sont plus petites mais leur bonne tenue au froid permet d'élargir la récolte jusqu'en entrée d'hiver pour le premier et jusqu'au début du printemps pour le second.

BOURRACHE, SOUCI ET CAPUCINE

De nombreuses fleurs comme la bourrache, le souci ou la capucine se cueillent pour égayer de leurs couleurs salades et crudités. Elles sont d'autant plus faciles à adopter qu'elles se ressèment spontanément au jardin pour peu que vous les laissiez monter à graines.

L'artichaut est une vivace vigoureuse dont les grosses inflorescences se récoltent avant l'ouverture des bractées.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-FLEURS

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Artichaut				■	■	■	■					
Brocoli calabrais							■	■	■	■	■	
Chou-fleur d'été et d'automne								■	■	■	■	

■ Récolte

Les légumes-graines

Les légumes-graines se récoltent à un stade plus ou moins avancé. Pour la consommation immédiate, ils se cueillent une fois la gousse pleine et les grains bien formés mais encore tendres. Pour la conservation, ils demandent à être récoltés après le jaunissement de la gousse, qui signe leur maturité. Si les lentilles et les pois chiches sont récoltés à pleine maturité, les petits pois, eux, sont cueillis immatures.

Les pois cassés relèvent de variétés spécifiques peu cultivées au jardin, ce qui est un peu dommage puisqu'ils constituent un excellent légume facile à stocker.

Comme la plupart des légumes-grains, les pois chiches sont particulièrement bien pourvus en glucides et en protéines.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-GRAINES

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fève	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Récolte	Récolte	Récolte	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage
Haricot grain nain	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Récolte	Récolte	Stockage	Stockage
Haricot grain à rames	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Récolte	Récolte	Stockage
Lentille	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Récolte	Récolte	Stockage	Stockage	Stockage
Pois chiche	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Stockage	Récolte	Récolte	Récolte	Stockage	Stockage
Petit pois					Récolte	Récolte	Récolte					

Récolte
Stockage

Dépourvus de téguments, les pois cassés se séparent en deux lors de la récolte.

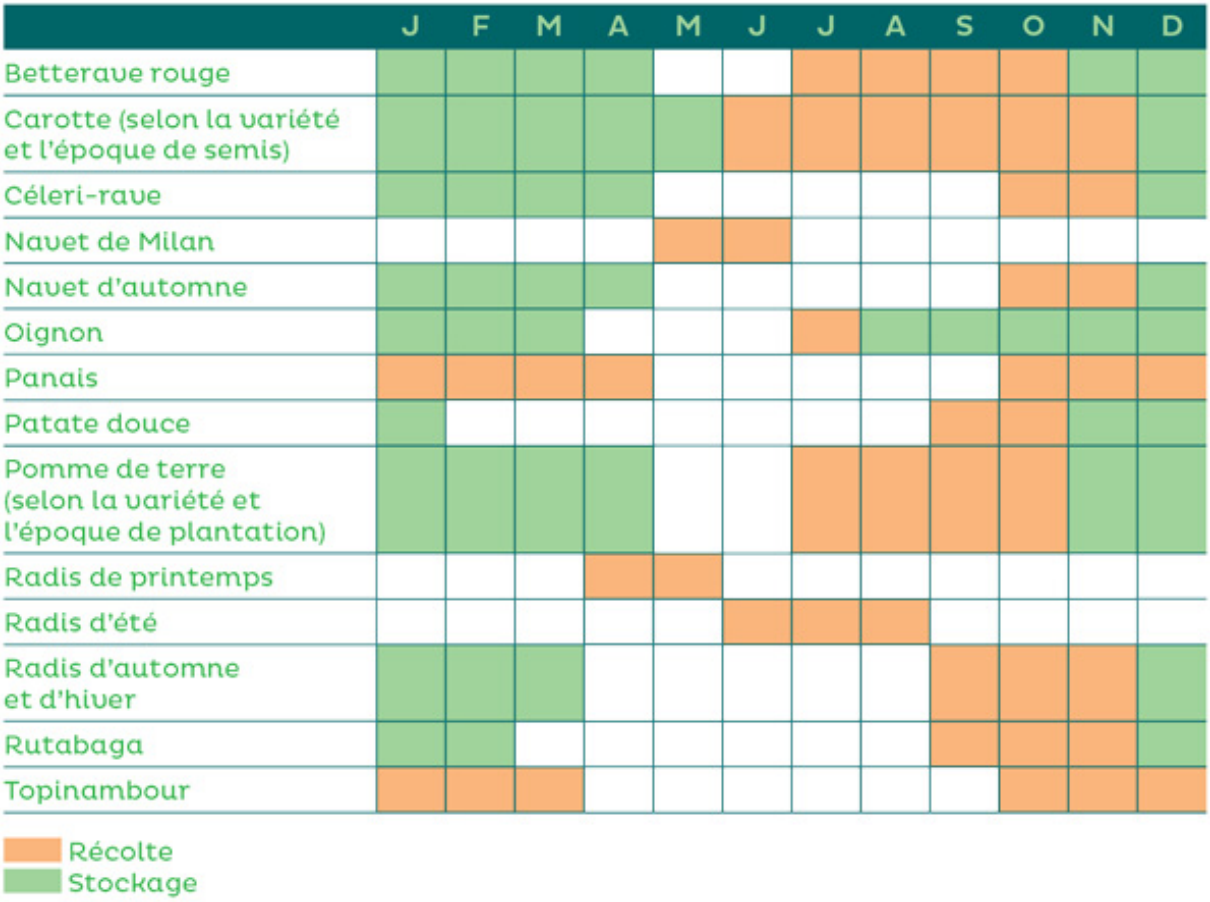
Les légumes-racines

Les légumes-racines regroupent les légumes bulbeux, les légumes à racines proprement dites, comme les navets et les betteraves, et ceux à tubercules. Du fait de leur stockage aisé, ils rassemblent de nombreuses espèces légumières de consommation hivernale.

Des légumes-racines plus insolites permettent d'élargir la gamme des légumes disponibles entre novembre et mai. Le salsifis ou la scorsonère sont connus mais peu cultivés. Plus confidentiels encore, le crosne, la capucine tubéreuse, le cerfeuil tubéreux, le chervis, l'oca du Pérou, l'onagre et la poire de terre sont des

espèces solides, rarement incommodées par les parasites. L'hélianthi (*Helianthus strumosus*) est proche du topinambour, mais de saveur plus fine. Les radis daïkons sont de gros radis d'été et d'automne. Le souchet comestible est une herbacée vivace dont les rhizomes portent en automne de nombreux petits tubercules à chair blanche, légèrement farineux et sucrés. Moins répandus encore, la bardane, le canna comestible, l'igname de Chine, le scolyme d'Espagne et la raiponce se pérennisent aisément dans un potager autonome.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX LÉGUMES-RACINES



Les légumes perpétuels

Les légumes perpétuels sont des légumes vivaces ou arbustifs qui se récoltent tous les ans mais dont le pied se perpétue au jardin d'une année sur l'autre. Comme ils se récoltent régulièrement sans avoir à les remettre en culture, ils sont souvent perçus comme le nec plus ultra des légumes à cultiver dans un jardin autonome. Certains, comme l'asperge, la rhubarbe ou l'artichaut, sont – ou devraient être – très présents dans un jardin autonome. D'autres, comme le crosne, le scolyme d'Espagne ou le poireau perpétuel, sont plus confidentiels. Beaucoup de légumes-racines insolites sont donnés comme perpétuels, avec plus ou moins de justesse. L'oca du Pérou, la capucine tubéreuse (photo ci-dessus) ou la poire de terre se perpétuent bien d'une année sur l'autre mais demandent à être abrités des grands froids en hiver. Si vous économisez le coût du tubercule ou de l'éclat racinaire – puisque vous pérennisez vos cultures à partir de plantes qui existent dans votre potager –, ces espèces tubéreuses nécessitent une nouvelle mise en culture chaque année. Dans tous les cas, les cultiver dans le simple but de s'économiser du travail relève d'un mauvais calcul. Ils occupent le jardin de janvier à décembre pour une récolte parfois parcimonieuse, et le suivi en désherbage – même si un paillage permet d'y remédier au moins partiellement – est parfois plus contraignant qu'une nouvelle mise en culture. Il est plus raisonnable de considérer ces espèces comme des élargissements possibles des espèces potagères plus couramment cultivées au potager.

Les champignons

Les champignons occupent une place à part dans le monde du vivant. Mi-végétal et mi-animal pour certains, ni l'un ni l'autre pour d'autres, ils se définissent en fonction de ce qui leur manque : pas de racines, pas de tiges, pas de feuilles et pas de chlorophylle. La partie « végétative » est le mycélium (ou blanc), qui se compose de filaments enchevêtrés sur lesquels apparaissent les organes reproducteurs, qui sont les champignons proprement dits. S'ils requièrent une mise en culture particulière, leur cueillette et leur utilisation en cuisine évoquent celles des légumes. Un botaniste trouverait à redire, mais pour un jardinier, légumes et champignons, c'est bonnet blanc et blanc bonnet. Parmi la trentaine d'espèces ou variétés de champignons qu'il est possible d'adopter au jardin, le pleurote en forme d'huître, le shiitaké et le champignon de Paris sont les plus cultivés.

Les plantes condimentaires

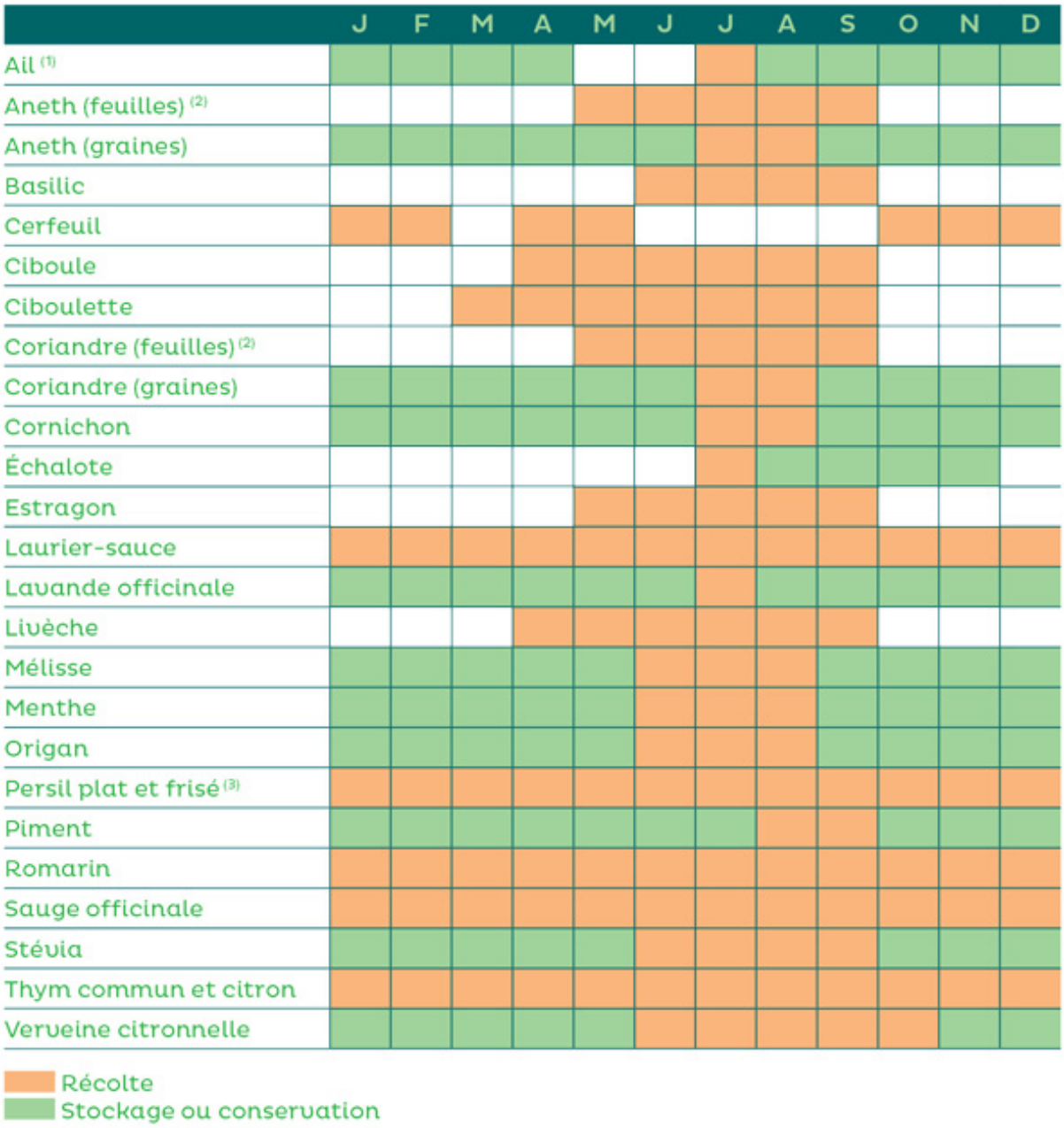
Les plantes condimentaires sont des plantes aromatiques qui se consomment. Compléments indispensables des légumes dont elles rehaussent la saveur en cuisine, leur fragrance incommode de nombreux parasites au jardin et limite ainsi leurs méfaits. Si tous se consomment en frais, leur conservation n'est pas toujours aisée. L'ail et le piment se maintiennent à température ambiante quelques mois ; les cornichons se conservent une année entière dans la saumure ou le vinaigre ; la mélisse, les menthes, l'origan, la lavande officinale, la stévia, la verveine citronnelle, la sauge, le romarin, les thyms et le laurier-sauce se conservent par séchage estival. Récoltées à maturité, les graines d'aneth et de coriandre se gardent plusieurs années au sec.

Comme les légumes, les plantes condimentaires relèvent d'espèces botaniques annuelles, bisannuelles, vivaces ou arbustives. Les condimentaires vivaces et arbustives sont, de fait, des condimentaires perpétuelles.

LES HERBES À TISANE

Fraîches ou récoltées, séchées et conservées dans des sacs en papier kraft, les jeunes pousses et feuilles de mélisse, de menthe, d'hysope, de romarin, de verveine citronnelle, de stévia, de sauge et de thym, ainsi que les inflorescences de lavande à petites feuilles, de souci ou des diverses camomilles – grande camomille (*Tanacetum parthenium*), camomille allemande (*Matricaria recutita*) ou camomille romaine (*Chamaemelum nobile*) –, permettent de confectionner toute l'année des tisanes et des boissons chaudes ou froides.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPALES CONDIMENTAIRES



(1) La conservation de l'ail varie selon le type : faible conservation pour l'ail violet, conservation moyenne pour l'ail blanc, longue conservation pour l'ail rose.
(2) Pour en disposer tout l'été, l'aneth et la coriandre nécessitent de trois à cinq semis entre avril et août.
(3) Une récolte en frais suivi requiert trois semis annuels, le premier en mars, le deuxième en juin et le troisième fin août.

Par ailleurs, de très nombreuses condimentaires insolites peuvent trouver leur place dans un jardin autonome. Si le cresson alénois,

l'ail des ours, l'angélique, le raifort, les sarriettes annuelle et vivace ou le cumin sont parfois cultivés dans les jardins du Grand Est, l'hysope, le thym serpolet et la marjolaine sont plus présents dans les jardins du sud. Beaucoup d'espèces, comme le tagète luisant, l'agastache, le dracocéphale de Moldavie, le crocus safran, la tanaisie commune et la tanaisie crépue, le tulbaghia, la violette odorante ou la monarde, sont des plantes à la fois condimentaires et ornementales. La ciboulette de Chine, au curieux parfum d'ail et qui se cultive comme la ciboulette commune, la ciboule de Saint-Jacques, qui évoque une échalote par son aspect et sa culture, la coriandre vietnamienne, de culture plus facile que la coriandre commune en dépit de sa faible rusticité, la citronnelle de Madagascar et l'oignon de Catawissa, sont parmi mes préférés.

Mais la liste des condimentaires à cultiver ne s'arrête pas là et peut être largement complétée : absinthe, ail rocambole, anis, aspérule odorante, aurone, balsamite, calament nepeta, carvi, cerfeuil odorant, cochléaire officinale, cresson de Pará, fenouil, guimauve, herbe aux bisons, immortelle dorée (plante-curry), menthe pileuse des montagnes d'Amérique du Nord, pérille de Nankin, persil tubéreux, pimprenelle, rue officinale, sauge ananas, sauge cassis, sauge sclarée, sauge uligineuse, valériane.

Si la saveur des feuilles du persil tubéreux rappelle celle du persil commun, celle de sa racine évoque le panais, la carotte, le céleri-rave et la noisette.

À adopter à dose homéopathique...

N'abusez pas des légumes et condimentaires insolites, en particulier si vous démarrez votre jardin. Leur culture est quelquefois singulière et pas toujours facile à maîtriser. Elle requiert par ailleurs du temps et une attention suivie. Dans tous les cas, procédez à un essai avant d'en généraliser la culture au jardin.

Les fruits

Les fruits sont un peu comme des légumes, mais en plus sucrés. D'ailleurs, la distinction n'est pas toujours évidente : après tout, il est aussi agréable de croquer une tomate cerise au jardin qu'une framboise ou une mûre. La rhubarbe fait partie de ces espèces difficiles à cataloguer : légume, condimentaire ou fruit ? C'est la finalité alimentaire qui, pour nous, fait de telle espèce un légume ou un fruit (la rhubarbe est un fruit puisqu'elle est essentiellement consommée en tarte ou en compote). Contrairement aux légumes, dont la mise en culture devra, pour la plupart, être reconduite d'une année sur l'autre, les arbres et les arbustes fruitiers sont des plantes pérennes qui, selon l'espèce, se maintiennent au jardin entre 5 et 100 ans, voire plus.

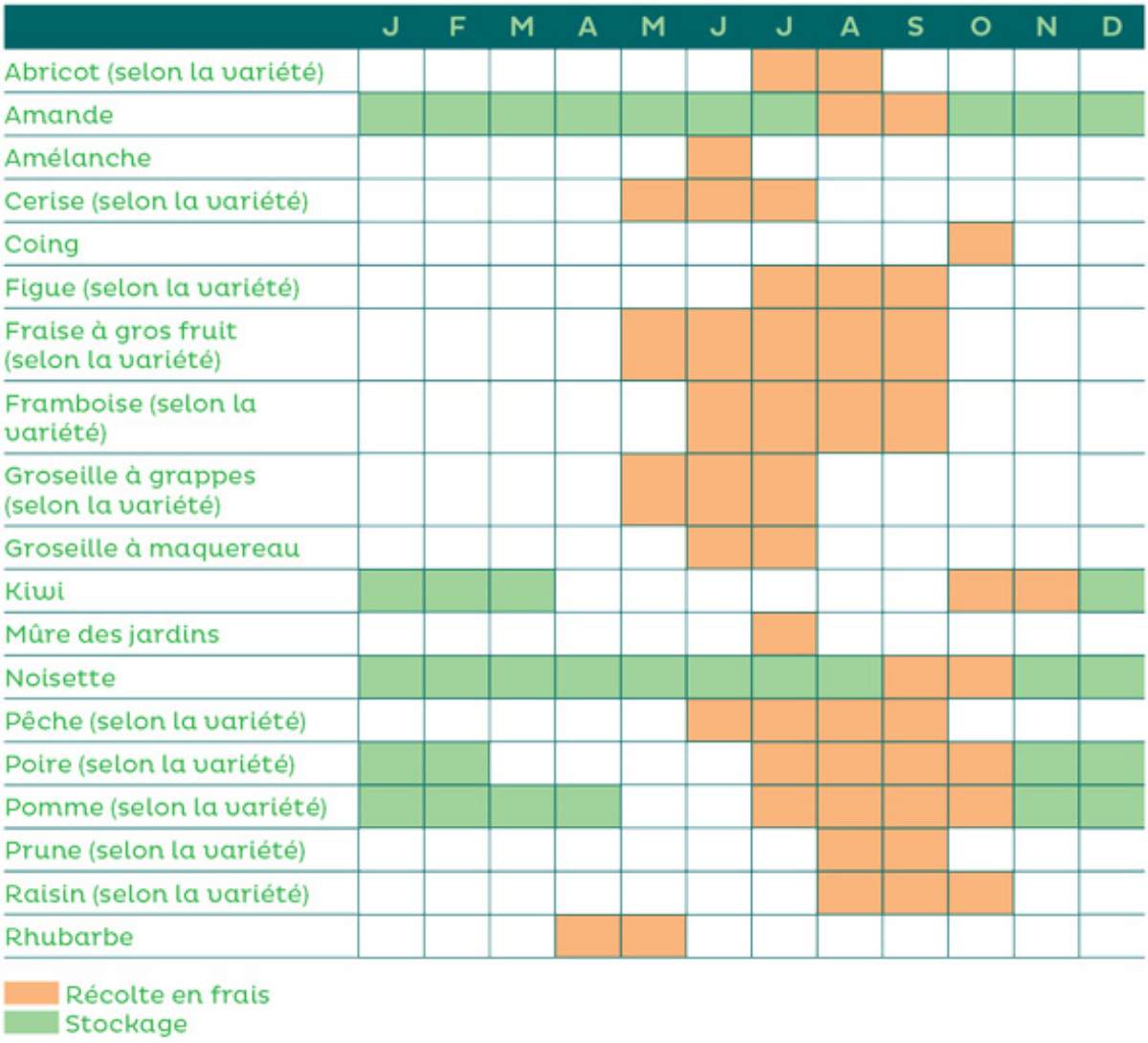
La plupart des fruits sont consommés ou apprêtés en cuisine sitôt récoltés. Beaucoup, comme la fraise, la framboise, l'abricot, la pêche ou la figue, se gardent très peu de temps. Les variétés précoces de pommiers et de poiriers se consomment de quelques jours à quelques semaines après la récolte alors que les variétés de garde se maintiennent en cave ou au fruitier – qui est un local traditionnellement consacré à la conservation des fruits de garde – et restent disponibles une bonne partie de l'hiver.

Quelques arbres ou arbustes fruitiers plus insolites complètent ces espèces très présentes au jardin. Le cassis et la casseille (un hybride du cassis et de la groseille à maquereau) sont moins des baies d'été à croquer tels quels que des fruits à transformer (gelée, confiture, boissons diverses). Faciles à adopter au jardin, ils se conduisent en culture comme la groseille à grappes. La petite fraise des bois et la fraise capron sont des fraisiers à petits fruits rouges ou blancs selon la variété. Ils trouvent leur place en couvre-sol au pied des divers arbustes. La nèfle du Japon et la cornouille – qui est le fruit du cornouiller mâle (*Cornus mas*) – sont deux arbustes à fruits rustiques et vigoureux. Plus délicates à installer au jardin, la myrtille et la canneberge, comme la châtaigne, sont des fruits de terroir à sol acide. Fragile, le nashi, ou

poire japonaise, reste un arbre fruitier difficile à conduire en culture. En dépit de sa relative sensibilité au froid – il résiste jusqu'à - 15, voire - 18 °C –, le kaki se plante de plus en plus au jardin. L'olivier et le jujubier sont des arbres du sud méditerranéen, difficiles à faire fructifier ailleurs que dans la zone… de l'olivier, justement. Le noyer, lui, est très peu présent du fait de sa taille à terme et des longues années nécessaires à l'apparition de la fructification. Si vous en possédez un sur votre terrain, gardez-le précieusement.

Productif et très rustique, le casseillier est un arbuste dont les fruits acidulés sont extra en jus, gelée et confiture.

→ DISPONIBILITÉ DES PRINCIPAUX FRUITS



Verger, forêt fruitière, haie fruitière à haute biodiversité…

Traditionnellement, les arbustes fruitiers étaient sagement plantés en bordure de potager alors que les arbres composaient des vergers plus ou moins formels. L'agroforesterie, qui cherche à associer harmonieusement en culture les arbres, les arbustes fruitiers et les plantes potagères, permet aujourd'hui de les adopter selon diverses modalités. La forêt-jardin reproduit un boisement naturel en utilisant plusieurs espèces pérennes

choisies essentiellement pour leurs intérêts nourriciers, parfois pour leurs avantages agronomiques (leur capacité à synthétiser l'azote de l'air par exemple), alors que la haie fruitière à haute biodiversité est une rangée composée de nombreuses espèces arbustives ou arborescentes. Dans les régions à fort ensoleillement, le jardin-oasis abrite les arbustes et les plantes potagères sous une voûte formée par la frondaison des arbres fruitiers à haut jet. Dans tous les cas, l'ensemble est destiné à composer un écosystème cultivé diversifié, stable et durable.

'Kazanlak' est une variété de cornouiller mâle dont les fruits mesurent près de 4 cm de long.

Des ruches au verger

Sans abeilles pour polliniser les fleurs, pas de fruits ! Et sans fleurs à butiner, pas de miel ! Les trois – fleurs, fruits et miel – sont donc indissociablement liés. Il n'est pas étonnant que beaucoup de jardiniers se passionnent pour l'apiculture... et que nombre d'apiculteurs se passionnent pour le jardin !

La poule et l'œuf

Associer un poulailler au jardin n'a rien d'original : il n'y a pas 50 ans, chaque habitation rurale possédait sa basse-cour. Élément-clé de l'autonomie alimentaire familiale, l'habitude d'élever des poules s'est néanmoins perdue… pour largement renaître de ses cendres depuis une dizaine d'années. Signe des temps ?

Des œufs

Adopter quelques poules permet de collecter des œufs frais tous les jours pour accompagner les légumes en cuisine. Ils se mangent brouillés, mollets, au plat et en omelette, ou sont utilisés pour confectionner des tartes et des gâteaux. Inutile de voir grand ! Selon l'époque de l'année et la race choisie, six poules vous permettront de disposer chaque jour de trois à cinq œufs.

Une petite basse-cour vous permettra de disposer quotidiennement d'œufs extra-frais.

Poule au pot et poulet rôti

La basse-cour de nos grands-parents permettait également de disposer de viandes blanches à bon compte. Les coqs nés à la ferme et non destinés à la reproduction ainsi que les jeunes poules excédentaires étaient consommés en poulet à partir de l'âge de 5 à 6 mois. Après 2 ou 3 ans, alors que leur ponte diminuait progressivement, les poules étaient cuites au pot. Aujourd'hui, « sacrifier » une volaille n'est pas donné à tout le monde – j'en suis personnellement incapable ! –, mais si vous avez le cœur mieux accroché que moi, vos coqs, éventuellement vos poulettes âgées de 6 mois à 1 an et vos poules âgées vous procureront une viande blanche à rôtir ou à cuire, à la saveur – paraît-il – incomparable.

LE GRAIN ET LA PAILLE

Les poules sont essentiellement granivores, même si elles ne dédaignent pas la verdure ou les restes de poissons et de viandes. Si la surface de votre terrain le permet (au-delà de 15 ares), pourquoi ne pas produire vous-même les céréales nécessaires à leur alimentation ? D'autant que la moisson du grain vous permettra également de disposer d'une paille très utile au jardin comme matière organique de couverture ou comme litière.

2

UNE TERRE FERTILE ET GÉNÉREUSE

Les légumes, les condimentaires, les fruits, les œufs, voire le miel et les céréales, composent l'essentiel de notre autonomie alimentaire. Oui, mais par où commencer pour en disposer en quantité voulue ? « Tout sort de la terre et tout retourne à la terre », affirmait le philosophe grec Xénophane qui a vécu entre le VI^{e} et le V^{e} siècle avant notre ère. Et de fait, une terre souple et humifère, suffisamment humide sans l'être trop, permet la croissance de l'immense majorité des légumes, des plantes condimentaires, des arbres et des arbustes fruitiers, des céréales destinées à l'alimentation humaine ou animale et même des fleurs, indispensables aux abeilles pour fabriquer leur miel.

La plante a besoin de la terre…

Les racines de tous les végétaux s'ancrent solidement dans le sol où elles puisent les divers éléments minéraux nécessaires à leur croissance. Sa texture aérée assure une bonne circulation de l'air – l'oxygène est nécessaire au développement des racines – et

permet de stocker l'eau de pluie ou d'arrosage dans les lacunes microporeuses qui la composent. En cédant l'eau aux plantes au fur et à mesure de leurs besoins, le sol constitue la première et la plus importante des réserves d'eau, même si celle-ci n'est pas toujours suffisante...

… et la terre a besoin des plantes

Un sol qui n'est pas recouvert de végétaux s'appauvrit. À l'état naturel, un sol nu ne le reste d'ailleurs pas très longtemps. Par leurs sécrétions, les racines des plantes dégradent les matières minérales et assouplissent la terre. En dépérissant ou en abandonnant en automne leurs feuilles, les plantes apportent à la terre la matière organique utile à la microflore et à la microfaune présentes dans le sol. Les parties aériennes et souterraines des plantes sauvages ou cultivées constituent donc le moteur de la dynamique microbienne d'une terre, qu'elle soit cultivée ou non.

LA PLANTE SE NOURRIT DU SOL, MAIS PAS SEULEMENT…

Les végétaux ne puisent pas tous leurs besoins dans le sol, tant s'en faut. Le carbone et l'oxygène, qui à eux deux constituent 88 % des tissus végétaux, proviennent du gaz carbonique présent dans l'atmosphère. Les éléments minéraux majeurs (azote, phosphate, potasse) et mineurs (magnésium, fer, cuivre, etc.) que la plante trouve dans le sol, même s'ils sont essentiels dans la croissance des végétaux, restent très minoritaires d'un point de vue quantitatif.

Feuilles, morceaux d'écorce, fruits… tout vient de la terre et retourne à la terre.

La matière organique et l'humus

L'humus désigne le produit ultime de la décomposition de la matière organique, elle-même composée de cellulose et de lignine. Cet élément essentiel, qui est à l'état naturel le principal pourvoyeur en azote des végétaux, existe dans le sol sous deux états. Né de la transformation rapide de la matière cellulosique, l'humus jeune est très labile dans le sol et rapidement utilisable par les végétaux. L'humus stabilisé est composé de lignine et de dérivés de cellulose. Il se dégrade lentement – moins de 2 % par an – mais de façon permanente et suivie.

Indépendamment des éléments minéraux qui le composent, c'est la matière organique qui conditionne la structure du sol.

Vous avez dit azote ?

L'influence de l'azote sur la croissance des plantes, cet élément minéral atypique absent des roches mères mais contenu en grande quantité dans l'atmosphère – mais généralement non assimilable par les végétaux – reste déterminante puisqu'il permet un développement vigoureux du feuillage. En jardinage naturel, c'est essentiellement les apports de matières organiques qui pourvoient au besoin des plantes en azote. Certes, son rôle agronomique ne se limite pas à cela, mais cette mise à disposition explique en grande partie l'importance de la matière organique dans un jardin qui bannit toute utilisation d'engrais.

Une terre souple et aérée

Parallèlement à son impact sur la richesse minérale du sol, la matière organique présente un effet positif sur sa texture en améliorant sa souplesse et sa perméabilité, tout en limitant les compactages dus aux piétinements ou aux précipitations. Ainsi, une terre bien pourvue en humus n'est pas seulement riche et fertile, elle est aussi plus facile à cultiver.

Un sol qui s'auto-entretient

Hors présence humaine, la nature fonctionne de façon autonome. Les matières végétales et animales tombées par terre sont broyées et transformées par les organismes du sol. Une partie est minéralisée et à nouveau absorbée par les plantes, le reste est transformé en humus. Dans un souci d'autonomie et de durabilité, il faudra adopter au jardin des façons de faire proches du fonctionnement naturel pour permettre à la fois des récoltes abondantes et une amélioration constante du potentiel agronomique du sol.

ET LES PARASITES ?

Une terre meuble et fertile, une large diversité des mises en culture, des interventions pertinentes pratiquées au bon moment suffisent pour assurer une croissance vigoureuse des plantes et limiter les dégâts dus aux divers ravageurs. Des exceptions : les carottes, les oignons, les ails, les échalotes ainsi que les poireaux sont très sensibles à diverses mouches des légumes et autres teignes, et cela indépendamment des conditions de culture. En cas d'attaque réitérée, la meilleure façon d'en limiter l'impact est de conduire ces légumes sous arceaux recouverts d'un voile anti-insectes.

Idéalement, le terrain cultivé devra largement ceinturer la maison d'habitation.

La culture à plat

Adoptée par des générations des jardiniers, la culture à plat du jardin est celle qui convient le mieux dans la majorité des cas. Ici, pas de travaux de terrassement éreintants pour modifier la surface du sol qui est maintenue et cultivée en l'état. Très modulable, un jardin conduit à plat vous procurera une grande liberté dans l'organisation de vos cultures. Si vous avez un bon sol, inutile de tergiverser : c'est comme cela qu'il faut le cultiver. Mais même si votre sol est de qualité moyenne, il vous sera possible d'en améliorer rapidement le potentiel cultural en systématisant le recours aux épandages de matières organiques et aux paillis. Seuls les sols caillouteux, excessivement lourds et compacts du fait de leur teneur en argile, exagérément légers et sableux, très calcaires ou, au contraire, trop acides (pH inférieur à 5,5) requièrent des aménagements particuliers.

Et si votre sol est de très mauvaise qualité ?

Il est à la fois long et coûteux d'amender une terre exécrable sur la totalité de sa surface. L'aménagement de buttes, de lasagnes ou de parcelles surélevées vous permettra d'enrichir le sol très localement. Par la suite, seules les surfaces aménagées accueilleront les semis et les plantations.

Pour les cultiver plus commodément, les buttes, les lasagnes et les parcelles surélevées ne dépassent pas en général 1,20 m de large. Si leur installation est longue et souvent pénible, elles permettent une mise en culture immédiate, en particulier pour les légumes comme les tomates, les concombres, les courgettes et les diverses courges qui apprécient un substrat riche en matières organiques même faiblement décomposées.

UN JARDIN D'ESSAI

Un jardin en carrés est composé de massifs surélevés de 1,20 ou 1,50 m de côté divisés en carrés de 40 à 50 cm de côté. Les récoltes y sont généralement faibles, mais la facilité de suivi des diverses cultures en fait un excellent jardin d'essai pour tester de nouvelles espèces ou variétés de légumes, ou des plantes condimentaires avant leur élargissement en grandeur nature au potager.

Buttes, lasagnes et parcelles surélevées

De section triangulaire et haute de 70 cm, une butte est formée d'un amoncellement de matières organiques, étagées de la plus grossière à la plus fine et la plus décomposée, déposé sur le sol d'origine au préalable décapé ou décaissé. Constituées des mêmes matières organiques, les lasagnes forment un parallélépipède d'une soixantaine de centimètres de haut généralement déposé sur un tapis de carton (photo ci-dessus). Les massifs surélevés sont entourés de planches d'une largeur de 30 cm environ et garnis de matières organiques anciennes et plus ou moins décomposées.

3

S'AUTONOMISER EN EAU ET EN MATIÈRES VÉGÉTALES

Les disponibilités en eau et en matières végétales conditionnent très largement les récoltes, tant en qualité qu'en quantité. Avant même de mettre votre potager en culture, assurez-vous de disposer de l'une et de l'autre dans les volumes nécessaires.

La disponibilité en eau

La conduite du jardin – et plus encore la production des jeunes replants – est exigeante en eau. Idéalement, le sol se charge d'eau en automne et en hiver pour la restituer aux plantes au printemps et en été. Néanmoins, même un jardinier novice n'ignore pas que si l'eau est généralement excédentaire sous nos latitudes en hiver, elle est toujours déficitaire en été. Les végétaux peuvent certes, dans une certaine mesure, réagir aux fluctuations de l'eau disponible, mais s'en passer totalement relève de la gageure. À partir du mois d'avril, vous devez pouvoir compter chaque semaine sur une réserve d'eau permanente minimale de 500 l par are cultivé. Et mieux vaut voir large pour vous mettre à l'abri d'une sécheresse estivale prolongée. D'autant que les restrictions mises en place dans de nombreuses régions en

période de canicule ne vous permettront pas d'utiliser, ne serait-ce que ponctuellement, l'eau de ville.

La laitue est un légume-feuille particulièrement exigeant en eau.

La récupération des eaux de pluies

L'avantage des eaux de pluies – par ailleurs excellentes eaux d'arrosage –, c'est qu'elles sont disponibles partout. Selon l'année et la région, vous pourrez détourner entre 500 et 1 000 l d'eau par mètre carré de toiture. Le système de récupération se fixe sur la descente de gouttière ; sa mise en place est à la portée d'un bricoleur même très moyen. Le facteur limitant n'est généralement pas la quantité d'eau potentiellement récupérable mais la capacité de stockage de vos cuves.

Douce et aérée, l'eau de pluie est la meilleure des eaux d'arrosage.

Adoptez les bonnes cuves de stockage

Selon l'importance de vos besoins et le régime pluvial de votre région, optez pour une ou plusieurs cuves de surface ou pour une grande cuve enterrée. Les premières ne dépassent pas les 1 000 l mais peuvent se brancher en série pour permettre à un seul dispositif de récupération de remplir plusieurs cuves. Fabriquées en polyéthylène, plus rarement en acier, les grandes cuves enterrées peuvent stocker jusqu'à 10 000 l d'eau.

Les eaux pompées

La présence d'une nappe phréatique proche de la surface permet de pomper l'eau selon vos besoins. Si la nappe phréatique se trouve à moins de 6 ou 7 m de la surface, un simple tuyau galvanisé, composé d'une pointe de forage ajourée et rehaussée d'une ou plusieurs allonges, enfoncé dans le sol, le tout surmonté d'une pompe manuelle, thermique ou électrique, suffit pour pomper l'eau nécessaire. Au-delà, vous devrez implanter – ou faire implanter – un puits occupé par une pompe immergée refoulante.

ARROSEZ À BON ESCIENT

Arrosez en priorité les jeunes semis et les végétaux nouvellement plantés car en grandissant, les légumes comme les arbres fruitiers autonomisent leurs besoins en eau. Il est généralement plus judicieux d'arroser abondamment en espaçant les apports plutôt que d'apporter de petites quantités d'eau à faibles intervalles. Arrosez plutôt le matin au printemps et en automne, le soir au cœur de l'été. Et n'oubliez pas : les jardiniers néophytes – et même parfois, les jardiniers confirmés – ont souvent tendance à arroser trop que pas assez.

Les besoins en matières organiques

Le sol est une entité colonisée par d'innombrables micro-organismes qui, par un jeu ancestral de déstructuration des matières minérales et organiques, mettent à disposition des plantes les éléments nécessaires à leur croissance. Alors pourquoi utilisait-on jadis de grandes quantités de fumier pour augmenter la fertilité des sols et leurs rendements ? C'est que la dynamique physico-chimique d'un sol est largement corrélée à la présence de matières organiques en quantité suffisante.

Les matières organiques récupérées…

Toutes les matières organiques récupérées sont utilisables au jardin. En faire la liste complète serait trop fastidieux. Si les déchets de cuisine sont à réserver pour la basse-cour, le fumier de basse-cour, la paille des céréales moissonnées, les tontes de gazon, les plantes fanées annuelles, bisannuelles ou vivaces, les mottes et les plantes cultivées parvenues en fin de culture, les divers terreaux de rempotage, les vieux composts et les feuilles mortes de l'automne intègrent le jardin en l'état sans nécessité de prise en main particulière. Les déchets des tailles et autres résidus ligneux sont de préférence broyés. Quoi qu'il en soit, ce qui vient du jardin doit retourner au jardin ! Certes, les déchetteries récupèrent vos déchets verts pour les rétrocéder à des compostières professionnelles dans le but de les valoriser ; il s'agit bien de recyclage, mais à quel prix ! Un coup d'œil sur les volumes collectés par les municipalités ou les Sivom (syndicat intercommunal à vocation multiple) montre le chemin qui reste à parcourir pour parvenir à l'autonomie.

Néanmoins, toutes les matières organiques ne se valent pas. Certaines sont riches en cellulose et en lignine, d'autres mieux pourvues en azote. En équilibrant l'azote apporté par les excréments animaux et la cellulose et la lignine contenues dans

la paille de la litière, les divers fumiers constituent l'amendement organique idéal. Mais le rapport azote/carbone est également très satisfaisant dans les jeunes rameaux broyés d'arbres et d'arbustes fruitiers ou dans les engrais verts arrachés ou fauchés en fin de floraison.

LES BROYATS

De décomposition lente – souvent plus de 18 mois –, les broyats réalisés avec les branches taillées des arbres et arbustes fruitiers conviennent mal au potager. Mais redéposés au pied de ces mêmes ligneux, ils stimulent vigoureusement l'activité microbienne du sol (celle des bactéries fixatrices d'azote en particulier), permettent d'économiser l'eau et limitent la croissance des herbes indésirables. Et cela pendant de nombreux mois !

… et matières organiques introduites

Ne négligez pas les opportunités d'approvisionnement extérieur. Si vous habitez un village, une petite ville ou, plus largement, en zone rurale, il n'est pas rare que des agriculteurs ou des éleveurs amateurs de chevaux disposent de vieilles pailles ou de fumiers dont ils n'ont pas ou plus l'utilité. Une simple relation de voisinage ou une occasion saisie sur Internet vous permettront alors de disposer, pour un paiement symbolique, de grands volumes de matières organiques, ce qui est particulièrement intéressant dans le cas d'une création de jardin.

L'herbe déposée en couche peu épaisse autour des légumes nouvellement plantés se décompose rapidement.

Utiliser la matière organique au jardin

Le plus simple – et pas le moins efficace ! – est de déposer la matière organique directement en surface sous forme de paillis. Intervenez en automne après les dernières récoltes de légumes d'été (tomates, aubergines, poivrons, concombres, etc.) ou en mai ou juin après les dernières plantations de printemps. Déposée au pied de légumes et condimentaires nouvellement plantés, la matière organique empêchera les adventices de s'implanter et, en limitant les évaporations d'eau, évitera les dessèchements superficiels du sol. Au moment des nouveaux apports d'automne, la matière organique déposée au début de l'été se sera pour une large part décomposée.

DRÔLES D'ENGRAIS VERTS !

Arrachées et déposées sur la terre avant leur montée à graines, les mauvaises herbes du jardin comme le mouron des oiseaux, la mercuriale ou le séneçon maraîcher permettent d'améliorer la fertilité d'un sol au même titre qu'un engrais vert cultivé. Elles évitent en particulier les lessivages d'azote dus aux arrosages mal dosés ou aux fortes pluies d'automne et du printemps.

Les engrais verts

Vous manquez de matières organiques ? Pensez aux engrais verts. Ces semis d'opportunité se font dans une parcelle inutilisée ou en attente de culture, voire après récolte. La phacélie et le sarrasin se sèment en fin de printemps et sont fauchés après floraison. La moutarde jaune, le colza ou la navette, qui germent à partir de 6 à 8 °C, s'implantent tôt au printemps ou tard à l'automne. Certains, comme la luzerne ou le trèfle, peuvent occuper un terrain pendant 2 ou 3 ans ; ils permettent alors plusieurs fauchages annuels.

4

FABRIQUER SON TERREAU MAISON

Le terreau est un substrat de culture indispensable au jardin, ne serait-ce que pour procéder au semis et au rempotage des jeunes replants. Le commerce horticole le propose en sacs de 20, 40 ou 70 l, souvent de qualité mais toujours coûteux. Leur fabrication et leur acheminement sur les lieux de vente présentent par ailleurs un bilan carbone catastrophique. Tout incite donc à faire son terreau soi-même !

Un support de culture composite

Les terreaux du commerce sont composés de divers matériaux, essentiellement des tourbes blonde et brune – aujourd'hui souvent remplacées par de la fibre de coco –, divers composts, du sable et parfois de la terre végétale. De façon plus anecdotique, on peut y trouver de l'argile broyée, de la perlite, de la pouzzolane et de la vermiculite. De fait, il est souvent très difficile de savoir ce qu'ils contiennent, leur emballage insistant moins sur les matériaux de départ utilisés que sur d'hermétiques données techniques comme la résistivité ou la conductivité.

Les matériaux de départ

Un bon terreau est raisonnablement fin et fibreux, de bonne rétention en eau mais correctement aéré. Pour obtenir un terreau domestique de structure adéquate, il vous faudra mélanger de la terre végétale de votre jardin à un fort volume de compost vert et de fumier de basse-cour composté. Si votre terre est très argileuse ou si votre compost est vieux et très compact, l'ajout de sable grossier ameublira le terreau et favorisera le drainage (un sable fin n'apportera rien à la qualité de votre terreau). Dans un premier temps, collectez les matériaux nécessaires à la fabrication de votre compost.

Fabriquer son compost vert

Un compost vert est constitué de matières végétales issues de l'entretien du jardin ou, dans le cas des engrais verts, cultivées à cette fin. Toutes les matières organiques récupérées au jardin conviennent ; les plus grossières, comme les trognons de choux, étant de préférence coupées au sécateur en petits morceaux ou broyées. De même pour les rameaux ligneux.

Il faudra prévoir au départ une grande quantité de matériau végétal car la fabrication d'un compost présente un rendement faible : pour 100 kg de matières vertes, vous récupérerez entre 30 et 35 kg de compost. Il vous faudra entre 6 mois et 1 an pour disposer d'un compost ancien suffisamment décomposé pour être utilisable pour la confection de votre terreau. Par ailleurs, débutez le compostage en début de printemps car, pour bien évoluer, un compost a besoin des fortes chaleurs de l'été.

Pour hâter leur décomposition, les résidus de taille devront être broyés avant compostage.

De la matière végétale au compost

1 Installez votre tas de compost à l'ombre de préférence, sur un sol au préalable aéré à l'aérabêche ou à la fourche-bêche.

2 Une fois les divers matériaux organiques disponibles, déposez-les pour former un tas dense et compact. Si les produits utilisés sont d'origines diverses – tontes de gazon anciennes et récentes, herbes sèches, vieux foins, fumiers, paille, feuilles mortes, rameaux broyés, fanes et déchets de légumes, etc. –, mélangez-les de la façon la plus homogène possible.

3 Arrosez immédiatement et abondamment.

4 Le tas monte rapidement en température et peut même atteindre 80 °C. À ce moment, retournez-le à la fourche une première fois.

5 Arrosez à nouveau, mais sans détremper le tas. Deux ou trois autres retournements avec brassage suivront jusqu'à la fin de l'automne. Après tamisage dans un crible à mailles de 12 mm, votre compost sera prêt pour janvier ou février.

Un bon compost est humide sans jamais être détrempé.

Le lombricompost

Le lombricompost est un compost particulier qui doit sa décomposition rapide à diverses espèces de lombrics, généralement ***Eisenia foetida***, le ver de fumier. Il est fabriqué dans un composteur adapté, acheté ou fait maison, comportant un ou plusieurs bacs de décomposition. C'est certainement le meilleur des composts. Le hic, c'est qu'on n'en dispose jamais d'assez pour fabriquer un volume de terreau suffisant !

Composter son fumier de basse-cour

La litière de paille déposée en fin d'été dans l'enclos des poules – que les concepteurs de la permaculture, Bill Mollison et David Holmgren, nommaient très justement « enclos à paille » – est récupérée au printemps, déposée en tas et, au besoin, arrosée. Du fait de sa richesse en éléments nutritifs, elle servira de base stable, même pour les végétaux les plus exigeants. Il vous faudra là aussi retourner le tas à deux ou trois reprises en été pour pouvoir en disposer pour le début de l'année suivante. En cas d'hiver pluvieux, recouvrez-le d'une bâche pour lui éviter de se gorger d'eau. Comme pour le compost vert, il est généralement nécessaire de tamiser votre fumier composté juste avant de l'utiliser pour la fabrication de votre terreau.

Récupérée et compostée, la litière de paille issue de la basse-cour intègre à son tour le terreau.

Récupérer la terre végétale

La terre végétale se prélève çà et là dans la totalité du jardin. À moins de disposer d'un tas de terre végétale récupérée lors d'un quelconque terrassement, rassemblez le volume nécessaire juste avant de préparer votre terreau. Ne craignez pas d'en priver votre jardin puisque la terre prélevée y retournera sous forme de terreau lors des plantations et des repiquages. Débarrassez-la de tous les éléments grossiers qui l'encombrent. Idéalement, il est préférable de la passer au tamis à mailles de 7 mm.

Une terre végétale trop grossière demande à être tamisée avant utilisation.

Confectionner son terreau

Rassemblez le compost vert, le fumier composté et la terre végétale en trois tas sur une petite zone en terre damée ou dallée. Pour confectionner votre terreau, le plus pratique est d'utiliser une bétonnière électrique ou thermique de chantier et de verser les matériaux dans la cuve par pelletées dans les proportions suivantes : sept pelletées de compost, trois pelletées de terre humifère de jardin et une pelletée de fumier de basse-cour composté.

Si vous estimez le mélange trop compact, complétez avec une pelletée de sable de granulométrie 0/4 à 0/8.

Si les matériaux qui le constituent peuvent être préparés à l'avance, il est préférable de fabriquer votre terreau au fur et à mesure de vos besoins car il vaut mieux l'utiliser dans le mois qui suit sa préparation. Vous pouvez éventuellement le conserver quelques semaines dans des sacs en polyéthylène opaques fermés hermétiquement et entreposés dans un endroit sec et frais.

Mélangez le compost, le fumier composté et la terre végétale de façon homogène afin d'obtenir un substrat souple et aéré.

FAUT-IL UTILISER UN TERREAU DIFFÉRENT POUR LE SEMIS, LE BOUTURAGE ET LE REMPOTAGE ?

Le commerce horticole propose un terreau spécifique pour chaque utilisation. Si certaines espèces horticoles comme les rhododendrons, les orchidées ou les cactus requièrent effectivement un terreau adapté, l'expérience montre qu'au potager ce n'est guère utile. Si le terreau utilisé pour vos rempotages paraît trop grossier pour vos semis ou vos boutures, contentez-vous de l'affiner à travers une grille à petites mailles (4 mm).

5

PRODUIRE SES GRAINES

Qu'une petite lentille brune prélevée l'année précédente à l'intérieur de la pulpe d'une tomate mûre puisse produire en quelques mois une nouvelle plante de 2 m de haut portant à son tour de nombreux fruits relève de la magie horticole. Il est donc tentant, dans un jardin qui se veut autonome, de « faire le tour » pour chaque espèce et variété cultivée : semer la graine, conduire la plante jusqu'au terme de sa culture et récupérer la graine pour la semer à nouveau l'année suivante.

À la fois simple et compliqué...

La difficulté à produire ses propres graines est plus due à la complexité et la diversité du monde végétal qu'aux façons de procéder, qui sont somme toute assez simples à mettre en œuvre. La durée de vie des plantes potagères, leur typologie botanique – annuelle, bisannuelle ou vivace –, leur rusticité, l'époque de floraison et celle de la maturité de la semence, le type de fécondation et la viabilité germinative des graines varient en effet énormément selon l'espèce, au point qu'il est chimérique de proposer une façon unique de procéder pour récupérer

l'intégralité de ses graines au jardin. De fait, chaque espèce relève d'un cas particulier.

D'aspect, de couleur et de taille très variable, aucune graine ne ressemble à une autre.

Annuelles, bisannuelles et vivaces

Les espèces annuelles germent, fleurissent, mûrissent leurs graines et meurent dans l'année. Les bisannuelles germent et forment une rosette de feuilles la première année pour fleurir, grainer et disparaître la deuxième année. Pour encore compliquer les choses, certaines annuelles rustiques semées en deuxième partie d'été se comportent comme des bisannuelles. Et vice versa : nombre de bisannuelles semées au printemps grainent l'année du semis. Les vivaces se maintiennent en place pendant plusieurs années ; elles fleurissent et portent des graines chaque année. Elles sont moins concernées par le prélèvement des graines que les annuelles et les bisannuelles puisqu'il n'est pas nécessaire de les replanter tous les ans. Beaucoup d'ailleurs, comme la mélisse, l'hysope ou le romarin, se multiplient avantageusement par bouturage plutôt que par semis.

Fleurs mâles, femelles ou hermaphrodites

Certaines espèces séparent les fleurs mâles et femelles qui peuvent apparaître sur le même pied (plante monoïque) ou sur un pied différent (plante dioïque). Les fleurs hermaphrodites regroupent au sein de la même inflorescence les fleurs mâles et les fleurs femelles. Cette façon de séparer ou non les sexes est évidemment essentielle pour la formation et l'apparition des graines.

Plantes allogames et autogames

Les fleurs femelles des plantes allogames devront être fécondées par le pollen d'une autre plante de la même espèce par le biais du vent ou de divers insectes butineurs. Les plantes autogames portent quant à elles des fleurs hermaphrodites dont les ovules sont fécondés par le pollen mâle de la même inflorescence. C'est notamment le cas de la tomate, en général la fécondation a lieu dans le bouton floral avant même l'épanouissement de la fleur.

La durée de vie des graines

Entreposées dans des conditions idoines – au sec et au frais –, les graines conservent leur pouvoir de germination pendant plusieurs années. Les plantes de la famille botanique des Brassicacées (chou, radis, navet, etc.) se conservent longtemps, souvent jusqu'à 8 ans ou plus ; celles des Cucurbitacées (diverses courges, melon, concombre, etc.), des Solanacées (tomate, poivron et piment) et des Astéracées (laitue et chicorée) autour de 5 ans ; celles des Alliacées (oignon, ciboule, ciboulette, etc.), des Apiacées (céleri, carotte, persil, etc.) et des Fabacées (fève, petit pois, haricot, etc.) ne dépassent généralement pas 3 ans.

Les tableaux suivant indiquent la durée minimale de conservation des graines des principales espèces cultivées. Il s'agit de durées indicatives, tous les jardiniers ayant déjà vu germer des graines de tomate de plus de 6 ans et des graines de radis ou de basilic de 10 ans et plus. Simplement, passé cette durée minimale de conservation, il est préférable de s'assurer de la vitalité germinative des graines stockées par un test de germination.

Pour éviter les confusions, notez dès la récolte le nom de l'espèce et de la variété ainsi que la date de prélèvement dès la récolte.

À NE PAS RENOUVELER TOUS LES ANS…

Il n'est pas indispensable de récupérer chaque année les graines de toutes les variétés de légumes et de condimentaires que vous souhaitez mettre en culture. Selon la durée minimale de conservation propre à chaque espèce, contentez-vous d'en prélever les graines tous les 2 à 8 ans. Par ailleurs, les bourses d'échange vous permettront de troquer vos surplus de graines avec d'autres jardiniers (dont vous vous serez au préalable assuré du sérieux et de la fiabilité).

→ CONSERVATION DES GRAINES DE LÉGUMES

Légumes	Durée minimale de conservation des graines
Artichaut	6 ans
Asperge	5 ans
Aubergine	2 ans
Bette, poirée, betterave	6 ans
Brocoli calabrais	5 ans
Carotte	3 ans
Céleri-branche	6 ans
Céleri-rave	6 ans
Toutes les chicorées (y compris l'endive)	5 ans
Tous les choux (y compris les choux asiatiques)	5 ans
Claytone de Cuba	4 ans
Concombre	8 ans
Coqueret du Pérou	8 ans
Toutes les courges (y compris la courgette)	5 ans
Épinard	4 ans
Fenouil bulbeux	3 ans
Fève	3 ans
Tous les haricots	3 ans
Toutes les laitues	3 ans
Lentille	3 ans
Mâche	4 ans
Maïs sucré	2 ans
Melon et pastèque	5 ans
Tous les navets	4 ans
Oignon	2 ans
Oseille	2 ans
Panais	Moins de 1 an
Petits pois	2 ans
Pissenlit	3 ans
Poireau	2 ans
Pois chiche	3 ans
Poivron	4 ans
Pourpier d'été	6 ans
Tous les radis	6 ans
Roquette	5 ans
Rutabaga	4 ans
Tomate	4 ans

→ CONSERVATION DES GRAINES DE CONDIMENTAIRES

Condimentaires	Durée minimale de conservation des graines
Aneth	2 ans
Basilic	8 ans
Ciboule	2 ans
Ciboulette	2 ans
Coriandre	5 ans
Cornichon	8 ans
Laurier-sauce	2 mois
Livèche	2 ans
Mélisse	3 ans
Origan	1 an
Persil frisé	2 ans
Persil plat	2 ans
Piment	4 ans
Rhubarbe	3 ans
Romarin	1 an
Sauge officinale	3 ans
Thym commun	3 ans

Tester ses graines

Tester la vitalité germinative de vos graines n'est pas bien compliqué mais demande un peu d'ordre et de méthode. En contrepartie, vous éviterez un travail inutile et les pénibles déconvenues générées par un semis de graines ayant perdu tout ou partie de leur potentiel germinatif. En pratique, ce test ne demande à être mis en œuvre que sur les lots ayant dépassé la durée minimale de germination ou présentant un caractère douteux : moisissures, graines décolorées ou racornies, etc.

Ne conservez dans des sachets en papier kraft que des graines parfaitement sèches.

Pour tester vos graines

1 Posez dans une soucoupe un papier absorbant (buvard ou essuie-tout) sur lequel vous aurez inscrit le nom de la variété de la graine à tester.

2 Disposez les petites graines par lot de 25, celles de fèves, de pois ou de haricots par 10.

3 Brumisez le papier et les graines avant de les recouvrir d'une plaque de verre ou de plexiglas légèrement surélevée pour les empêcher de dessécher. Cette couverture transparente évitera un suivi trop contraignant de l'humidification (sans être détrempés, le papier et les graines ne doivent pas non plus sécher, et ceci pendant toute la durée du test).

4 Posez le tout à la lumière et sous une température de 22 à 25 °C.

5 Procédez à une première vérification de germination 5 jours après la dépose des graines sur le papier absorbant.

6 Puis pointez l'apparition des radicules et des jeunes pousses tous les deux jours, et ce à trois reprises.

7 Comptabilisez le nombre de petites graines germées et multipliez-le par quatre (par dix pour les grosses) afin de définir le pourcentage germinatif de chaque variété.

8 Selon le type de semis concerné par l'espèce – à la volée ou en monograine –, le pourcentage des germinations devra se situer entre 60 et 100 %.

9 Éliminez les lots non conformes.

Janvier est le meilleur mois pour tester vos vieux lots de graines.

PEUT-ON SE FIER AUX DATES DE PÉREMPTION FIGURANT SUR LES SACHETS DE GRAINES DU COMMERCE ?

C'est une question que tous les jardiniers se sont posée un jour ou l'autre et la réponse est claire : non, les dates limites figurant sur les sachets de graines ne présentent aucun caractère de fiabilité. Elles dépassent d'ailleurs souvent les durées minimales proposées dans les tableaux précédents. De plus, rien ne vous garantit que les graines contenues dans le paquet datent de la dernière récolte. Il serait plus honnête de la part des grainetiers professionnels de faire figurer sur le sachet l'année de récolte de la semence qu'il contient.

Les précautions à prendre

Selon l'espèce, le prélèvement des graines est facile, moyennement difficile ou franchement compliqué, voire, dans certains cas, impossible (l'estragon français ne produit pas de graines, et celles de la stévia ou de la verveine citronnelle ne mûrissent pas sous nos climats). Si la plupart des plantes produisent des graines, certaines demandent en amont des précautions particulières pour éviter les interpollinisations, qui nuisent au maintien des caractéristiques variétales. Le plus simple est de ne cultiver – ou du moins de ne laisser monter à graines – qu'une variété de l'espèce concernée. Ce n'est malheureusement pas toujours possible. Il vous faudra alors isoler les plantes porte-graines sous une cage de fécondation qui, en empêchant l'intrusion des insectes pollinisateurs, supprimera le risque d'interpollinisation accidentelle.

La cage de fécondation

Vous ne trouverez pas de cage de fécondation dans le commerce ; il vous faudra la fabriquer vous-même. Composée d'une structure parallélépipédique en bois ou en métal d'une soixantaine de centimètres de côté (ou plus) recouverte d'un voile anti-insectes, elle est mise en place avant l'apparition des premières fleurs et jusqu'à l'apparition des premiers fruits. Elle est ensuite ôtée, et les fruits autofécondés poursuivent leur maturation jusqu'à ce que les graines soient prêtes à être récoltées.

Le cas particulier des plantes bisannuelles

Les plantes bisannuelles ne fleurissent qu'en deuxième année, ce qui complique le prélèvement des graines, en particulier pour les espèces peu ou pas rustiques sous nos climats, comme les oignons, les betteraves ou encore les carottes de saison comme

les nantaises (les variétés d'hiver se maintiennent en place sous paillis). Les porte-graines devront alors être hivernés à l'abri des gelées sous forme de bulbes ou de racines et remis en culture au printemps suivant.

La récupération des graines de piments ne demande aucune précaution particulière.

La pollinisation artificielle des Cucurbitacées

Les plantes de la famille des courges – potiron, potimarron, butternut et autres courges musquées, courgette et pâtisson, melon, concombre et cornichon – sont toutes monoïques : séparées, leurs fleurs mâles et les fleurs femelles apparaissent sur la même plante. En outre, fortement allogamiques, les variétés s'hybrident facilement entre elles. Néanmoins, vu la taille des fleurs et le nombre de graines dans un fruit, il est possible de procéder à des autofécondations dirigées (parfois dénommées pollinisation artificielle) pour conserver les caractéristiques de la variété. Pour cela, isolez la veille de leur ouverture les fleurs

mâles des fleurs femelles dans des sachets d'une trentaine de centimètres de côté confectionnés avec du voile anti-insectes. Le lendemain, une fois les inflorescences épanouies, sortez-les des sachets et prélevez, à l'aide d'un pinceau, du pollen sur l'étamine d'une fleur mâle, puis déposez-le sur le stigmate d'une fleur femelle de la même variété. Enveloppez à nouveau la fleur femelle et conservez-la dans le sachet de protection jusqu'à l'apparition du jeune fruit. Vous pouvez ensuite la retirer, en ayant soin de distinguer les fruits fécondés avec un morceau de raphia ou une ficelle de sisal. Une fois les fruits mûrs, il vous reste à récupérer les graines et à les faire sécher avant de les conserver au frais et à l'abri de l'humidité.

Extirpées de la pulpe du fruit, les graines de courges devront être séchées avant stockage.

MULTIPLICATION SEXUÉE OU MULTIPLICATION VÉGÉTATIVE ?

Si les espèces botaniques des divers thyms, de la sauge, de la mélisse ou de l'origan se multiplient par graines, ce n'est pas le cas de leurs diverses variétés qui demandent à être reproduites par division ou bouturage. Dans la pratique, même si la reproduction par graine est possible, comme avec l'hysope, le romarin, la ciboulette ou la livèche, il est souvent plus rapide de les multiplier de façon végétative (bouturage ou division) – en particulier si la quantité des plants à produire est faible.

→ LES PRINCIPALES GRAINES DE LÉGUMES À RÉCOLTER AU JARDIN

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Artichaut	Vivace hermaphrodite allogame	Moyen	Ne cultivez qu'une variété. S'hybride avec le cardon. La multiplication printanière par œilletons est possible et même préférable.
Asperge	Vivace dioïque	Difficile	Ne cultivez qu'une variété. Sélectionnez et étiquetez les pieds mâles et femelles l'année qui précède la récupération des graines. Ne récoltez pas au printemps les turions sur les plantes mâles et femelles destinées à la récolte des graines.
Aubergine	Annuelle hermaphrodite allogame pouvant occasionnellement s'autofertiliser	Moyen	Ne cultivez qu'une variété ou isolez le plant porte-graines sous une cage de fécondation.
Bette et poirée	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Maintenez en place les plants porte-graines en hiver en les protégeant du froid avec un voile d'hivernage. Attention : les bettes et les poirées s'hybrident avec la betterave.
Betterave rouge	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Hivernez les racines mères en hiver à l'abri des gelées et remettez-les en culture au printemps. S'hybride avec la poirée et la bette. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Brocoli calabrais	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Protégez les plantes porte-graines des fortes gelées hivernales. S'hybride avec le navet, le radis et autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Carotte	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Maintenez les racines en terre en les recouvrant d'un épais paillis pour les protéger du froid. Les racines mères des variétés non rustiques sont maintenues dans du sable en cave et plantées au jardin en mars. Ne laissez monter à graines qu'une variété chaque année.

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Céleri-branche	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Protégez les plantes porte-graines des fortes gelées en hiver. S'hybride avec le céleri-rave. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Céleri-rave	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Hivernez les « raves » en cave dans du sable et remettez-les en culture au printemps. S'hybride avec le céleri-branche. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chicorée scarole et frisée d'été et d'automne	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne récupérez pas les graines sur les plantes qui montent à graines la première année. Hivernez les pieds mères sous châssis amovible. S'hybride avec les autres chicorées. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété chaque année. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chicorée italienne et chicorée sauvage	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne récupérez pas les graines sur les plantes qui montent à graines la première année. Maintenez en place les plantes porte-graines en hiver (les moins rustiques demandent à être protégées du froid). S'hybride avec les autres chicorées. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété chaque année. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chou de Bruxelles	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne récoltez pas les choux de Bruxelles sur le pied porte-graines. Le maintenir en place tout l'hiver. S'hybride avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chou cabus vert et rouge	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Hivernez le pied porte-graines sous châssis amovible. S'hybrident avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Chou frisé et chou de Russie	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Maintenez le pied porte-graines en place en hiver. S'hybrident avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chou de Milan	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Maintenez le pied porte-graines en place en hiver. S'hybride avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chou-fleur d'été et d'automne	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Hivernez le pied à l'abri des fortes gelées. S'hybride avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Divers choux de Chine, dont pak choï et pet tsaï	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne récupérez pas les graines sur les plantes qui montent à graines la première année. Hivernez les pieds porte-graines sous châssis amovible. S'hybrident avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Chou-rave	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Protégez la plante porte-graines des fortes gelées en hiver. S'hybride avec le navet, le radis et les autres choux. Ne laissez monter à graines qu'une variété. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Claytone de Cuba	Annuelle ou bisannuelle hermaphrodite autogame	Facile	Protégez en hiver les pieds porte-graines des fortes gelées. Récoltez la graine avant pleine maturité pour lui éviter de tomber prématurément. Se ressème volontiers de façon spontanée.
Concombre	Annuelle monoïque allogame	Moyen	S'hybride avec les cornichons mais pas avec les courges, les courgettes ou les melons. Ne cultivez qu'une variété. Sinon, pratiquez la pollinisation artificielle ou utilisez une cage de fécondation.
Coqueret du Pérou	Annuelle hermaphrodite autogame	Facile	Prélevez les graines sur les fruits parvenus à maturité.

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Courges diverses (y compris courges musquées), giraumon, potimarron et potiron	Annuelle monoïque allogame	Moyen	Toutes les courges s'hybrident entre elles. Pratiquez la pollinisation artificielle ou utilisez une cage de fécondation.
Courgette et pâtisson	Annuelle monoïque allogame	Moyen	S'hybrident avec les autres courges. Pratiquez la pollinisation artificielle ou utilisez une cage de fécondation.
Endive	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne récupérez pas les graines sur les plantes qui montent à graines la première année. Maintenez au moins une dizaine de racines en place en hiver en les protégeant des grands froids avec un paillis. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété ou utilisez une cage de fécondation.
Épinard	Bisannuelle dioïque allogame	Moyen	Ne prélevez pas les feuilles des plants porte-graines en hiver. Au printemps, laissez monter à fleurs des pieds mâles et des pieds femelles. Ne cultivez qu'une variété.
Fenouil bulbeux	Annuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne cultivez qu'une variété. S'hybride facilement avec le fenouil vivace cultivé ou sauvage. Au besoin, utilisez une cage de fécondation.
Fève	Annuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne cultivez qu'une variété. Ne prélevez la graine que dans les gousses parvenues à pleine maturité.
Haricot grain ou filet, nain ou grimpant	Annuelle hermaphrodite généralement autogame	Facile	Évitez de cultiver côte à côte deux variétés dont vous souhaitez récupérer les graines. Ne récoltez les graines que sur les semis précoces parvenus à pleine maturité.
Toutes les laitues	Annuelle hermaphrodite autogame	Facile	Prélevez les graines sur des pieds vigoureux repiqués tôt au printemps et montés à graines avant les fortes chaleurs de l'été.
Lentille	Annuelle hermaphrodite généralement autogame	Facile	Réservez pour le semis une partie des graines récoltées pour la consommation.

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Mâche	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne laissez monter à graines au printemps qu'une seule variété.
Maïs sucré	Annuelle monoïque allogame	Facile	Ne cultivez qu'une variété.
Melon et pastèque	Annuelle monoïque allogame	Facile	Les melons et les pastèques ne se croisent pas entre eux, ni avec les concombres. Ne cultivez qu'une variété de melon et de pastèque ou pratiquez la pollinisation artificielle.
Tous les navets	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Hivernez les racines mères à l'abri des gelées et remettez-les en culture au printemps. S'hybrident avec les divers choux et les radis. Au besoin, isolez-les sous une cage de fécondation.
Oignon	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Difficile	Conservez les bulbes porte-graines au sec et au frais en hiver et remettez-les en culture au printemps. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété ou utilisez des cages de fécondation.
Diverses oseilles	Vivace dioïque allogame	Facile	Ne laissez monter à graines que les pieds mâles et femelles d'une seule variété ou utilisez une cage de fécondation. La récupération des graines n'est pas indispensable sur toutes les variétés car la plupart se multiplie facilement par éclats au printemps.
Panais	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne cultivez qu'une seule variété. Laissez les racines porte-graines en place en hiver. Le prélèvement des graines doit être reconduit tous les ans car la durée germinative des graines est très courte.
Petits pois	Annuelle hermaphrodite allogame	Facile	Si les petits pois à consommer se récoltent avant maturité, les graines destinées aux semis se prélèvent à pleine maturité.
Pissenlit	Vivace se reproduisant par apomixie (*)	Facile	Prélevez les graines parvenues à maturité.

(*) L'apomixie est un mode de reproduction sexuée singulier dans lequel les ovules sont produits sans division de chromosomes. Il n'y a donc aucun risque d'hybridation.

Légume	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Poireau	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Maintenez les pieds porte-graines en place en hiver. Ne s'hybride pas avec l'oignon ou la ciboulette. Ne laissez monter à graines qu'une seule variété ou utilisez une cage de fécondation.
Pois chiche	Annuelle hermaphrodite généralement autogame	Facile	Réservez pour le semis une partie des graines récoltées pour la consommation.
Poivron	Annuelle hermaphrodite essentiellement autogame	Facile	Récoltez à maturité les graines sur les premiers fruits apparus. Les risques d'interhybridation sont si faibles qu'ils peuvent être ignorés au jardin familial.
Pourpier d'été	Annuelle hermaphrodite autogame	Facile	Récoltez les graines un peu avant leur maturité car elles ont tendance à tomber toutes seules une fois mûres. La plante se ressème volontiers de façon spontanée.
Tous les radis	Annuelle ou bisannuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Maintenez en place les racines porte-graines après la récolte des petits radis de printemps ou d'été. Les radis d'automne sont hivernés en cave et remis en culture au printemps. Ne laissez monter à graines qu'une variété ou utilisez une cage de fécondation. S'ils se croisent volontiers entre eux, les radis s'hybrident également avec les choux, les navets et toutes les autres Brassicacées.
Roquette cultivée et roquette sauvage	Annuelle ou bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Prélevez les graines à pleine maturité. La roquette cultivée et les roquettes sauvages (qui relèvent du genre Diplotaxis) ne se croisent pas.
Rutabaga	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Le rutabaga ne se croise pas avec les navets.
Tomate	Annuelle hermaphrodite essentiellement autogame	Facile	Prélevez les graines dans des fruits bien représentatifs de la variété et parvenus à pleine maturité. Les risques d'interhybridation sont très faibles et peuvent être ignorés au jardin familial

Les graines de tomates sont parmi les plus faciles à récupérer. →

→ LES PRINCIPALES GRAINES DE CONDIMENTAIRES À RÉCOLTER AU JARDIN

Condi-mentaires	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Aneth	Annuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne cultivez qu'une variété. Conservées au sec, les graines récoltées comme condimentaires peuvent se ressemer. Pour une production de graines importante, distinguez la culture destinée à la cueillette des feuilles et celle pour la récolte des graines.
Basilic	Annuelle hermaphrodite allogame	Moyen	Tous les basilics s'interhybrident. Ne cultivez qu'une variété ou utilisez une cage de fécondation
Ciboule commune	Vivace hermaphrodite allogame	Moyen	Ne laissez monter à graines qu'une variété. S'interhybride avec les oignons mais pas avec la ciboulette ni le poireau.
Ciboulette	Vivace hermaphrodite allogame	Moyen	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Certaines variétés récentes ne fleurissent pas et sont exclusivement multipliées par division.
Coriandre	Annuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne laissez monter à graines qu'une variété. Conservées au sec, les graines récoltées comme condimentaires peuvent se ressemer. Pour une production de graines importante, distinguez la culture destinée à la cueillette des feuilles et celle pour la récolte des graines.
Cornichon	Annuelle monoïque allogame	Moyen	S'hybride avec les concombres mais pas avec les courges, les courgettes ou les melons. Ne cultivez qu'une variété. Sinon, pratiquez la pollinisation artificielle ou utilisez une cage de fécondation.
Laurier-sauce	Arbuste dioïque allogame	Difficile	Pour voir apparaître les baies, plantez un pied mâle et un pied femelle. Semez les graines dès la récolte car elles ne conservent leur faculté germinative que pendant 2 mois.

Condi-mentaires	Type de floraison et de fécondation	Niveau de difficulté	Précautions à prendre
Persil plat et frisé	Bisannuelle hermaphrodite allogame	Facile	Ne laissez monter à graines qu'une seule variété ou utilisez une cage de fécondation. Pour une production de graines importante, distinguez la culture destinée à la cueillette des feuilles et celle pour la récolte des graines.
Piment	Annuelle hermaphrodite essentiellement autogame	Facile	Récoltez les graines à la pleine maturité du fruit. Les risques d'interhybridation sont faibles et peuvent être ignorés au jardin familial. En cas d'hybridation accidentelle entre un poivron doux et un piment fort, les gènes du second l'emportent généralement ; cela débouche sur un plant portant des fruits épicés.

Choisir les bonnes variétés

La plupart des espèces légumières ou condimentaires possèdent un nombre plus ou moins important de variétés dont les caractéristiques diffèrent sensiblement. Choisir parmi toutes celles qui existent est délicat. Il faudra vous décider à partir d'un mixte de critères gustatifs et agronomiques : aspect, saveur, vigueur en culture, productivité, rapidité d'entrée en production, étalement de la récolte, régularité de comportement d'une année sur l'autre, sensibilité ou résistance aux principaux parasites de l'espèce, etc.

Le type botanique

Certains légumes insolites, comme la claytone de Cuba, la courge de Siam, la cyclanthère, la morelle de Balbis, la poire-melon ou le cerfeuil tubéreux, ne se déclinent pas en variétés. Ils sont alors cultivés dans le type botanique, c'est-à-dire sous la forme naturelle de l'espèce. Comme leurs graines ne demandent aucune précaution particulière lors de la récolte, ce sont certainement les plus faciles à prélever.

Quid des hybrides F1 ?

Si vous êtes désireux de reproduire vous-même votre graine, le choix est encore plus épineux. De nombreuses variétés aujourd'hui cultivées – y compris dans les gammes bio – sont des hybrides F1 qui, pour des raisons d'ordre génétique, ne sont pas reproductibles. La majorité des variétés récentes de tomates, de poivrons, d'aubergines, de concombres, de courgettes, de maïs doux et de melons cultivées sont aujourd'hui des hybrides F1. Certaines espèces comme les laitues, les chicorées scaroles et frisées, la mâche, les poireaux, toutes les Fabacées (fèves, petits pois, haricots, lentilles, pois chiches) ainsi que l'immense majorité

des plantes condimentaires restent rétives au déploiement des F1. Pour les céleris, les navets, les carottes, les betteraves potagères, les radis et les oignons, les variétés reconductibles restent la norme mais sont complétées par des alternatives F1 (qui ne présentent pas grand intérêt dans un jardin familial). Pour les artichauts, les courges, les divers choux et les asperges, la tendance s'est inversée ces dernières années, et les variétés traditionnelles sont devenues minoritaires. Plus problématique encore : pour certains types de légumes comme les endives à forcer sans couverture, les mini concombres ou les pet tsaï pommés, vous ne trouverez que des hybrides F1. De même, si vous souhaitez cultiver des brocolis formant de belles et larges pommes, vous devrez vous rabattre sur des hybrides F1. Les cornichons F1 qui ne présentent que des fleurs femelles évoluant en fruits sans nécessité de fécondation sont par ailleurs nettement plus productifs que les variétés traditionnelles. Mais si ces cultivars non reproductibles vous attirent, il vous faudra acheter chaque année des nouvelles graines à semer… Ce qui est tout de même embêtant dans un contexte d'autonomie !

MAUDITS F1 !

Les hybrides F1 sont les mal-aimés d'un jardin qui se veut autonome. Nées de l'interpollinisation de deux variétés fixées (c'est-à-dire des variétés qui, autofécondées, produisent une descendance homogène identique à leurs parents), leurs graines obéissent à la première loi de Mendel, celle de l'homogénéité de la première génération. Le problème est que les graines de seconde génération, elles, réactivent les caractères des grands-parents et ne manifestent qu'en partie celles des plants dont elles sont directement issues. Moralité : semez des graines issues de F1 et vous obtiendrez n'importe quoi !

Ses graines ne se reproduisant pas à l'identique, le piment 'Lipari' F1 ne sera pas retenu dans un potager autonome. Et cela, en dépit de ses qualités !

Un choix délicat parce que plus limité…

Si vous souhaitez produire vous-même vos graines – et ne pas utiliser de graines hybrides F1 –, le choix variétal se réduit rapidement. Il faudra les sélectionner à partir de la liste des variétés reproductibles appartenant au domaine public. Les variétés vraiment locales sont aujourd'hui très peu nombreuses – ce qui en fait un bien d'autant plus précieux. Il s'agit de variétés confidentielles, en général pérennisées par des jardiniers passionnés et qui, s'ils ne trouvent pas de repreneurs, disparaîtront avec elles.

Rassembler les variétés adaptées à votre jardin et à vos façons de jardiner vous demandera plusieurs années d'essais, avec de bonnes surprises mais aussi quelques déboires. La liste suivante propose pour chaque espèce potagère des variétés reproductibles qui ont fait leurs preuves.

→ LES VARIÉTÉS DE LÉGUMES

Légumes	Variétés
Arroche	'Très rouge', 'Opéra' et 'Blonde'
Artichaut	'Gros vert de Laon' (climat continental) et 'Imperial Star' (climat atlantique et méditerranéen)
Asperge	'Hâtive d'Argenteuil', 'Verdia' et 'Mary Washington'
Aubergine	'Black Beauty', 'De Barbentane', 'Longue violette hâtive' et 'Ronde de Valence'
Bette et poirée	'Adria', 'Barese', 'Verte à carde blanche' et 'Blonde à carde blanche'
Betterave rouge	'Crapaudine', 'Noire d'Égypte', 'Burpee's Golden', 'Forono', 'De Chioggia' et 'Albina Vereduna'
Brocoli calabrais	'Vert calabrais' et 'Waltham'
Carotte	'Nantaise Tip Top', 'Pariser Markt', 'De Colmar à cœur rouge' et tous ses types non hybrides, 'Karotan', 'Jaune du Doubs' et 'Blanche de Küttingen'
Céleri-branche	'D'Elne' et 'Tall Utah'
Céleri-rave	'Ibis' et 'Prinz'
Chicorée frisée d'été et d'automne	'Très fine maraîchère', 'Grosse pommant seule', 'D'été à cœur jaune' et 'Wallonne'
Chicorée italienne	- Type Chioggia : 'Indigo', 'Leonardo' et 'Palla Rossa' - Autres : 'Variegata di Castelfranco', 'Grumolo Verde', 'Rouge de Trévise' et 'Rouge de Vérone'
Chicorée sauvage	Type Pain de sucre : 'Uranus'
Chicorée scarole d'été et d'automne	'Grosse bouclée', 'Géante maraîchère' et 'Cornet d'Anjou'
Chou de Bruxelles	'Groninger'
Chou cabus	'Marner Lagerweiss' et 'Marché de Copenhague'
Chou frisé	'Westlandse Winter'
Chou de Milan	'Gros des vertus', 'De Pontoise', 'Marner Grüfewi'
Chou-fleur d'été et d'automne	'Odysseus'
Chou-rave	'Dyna', 'Noriko' et 'Superschmeltz'
Chou rouge	'Marner Frührotkohl' et 'Marner Lagerrot'
Chou de Russie	'Katerina'
Chou de Chine (pak choï)	'Prize Choy' et 'Pak Choï de Shanghai'
Chou de Pékin (pet tsaï)	'Pet tsaï amélioré'
Choux asiatiques divers	'Taïsaï' et 'Sangria'
Claytone de Cuba	Espèce botanique
Concombre	'Vert long maraîcher', 'Tanja' et 'Marketmore'
Coqueret du Pérou	Espèce botanique

Légumes	Variétés
Courgette et pâtisson	- Courgette : 'Black Beauty', 'Genovese', 'Ronde de Nice' et 'Rheinau Gold' - Pâtisson : 'Croblan', 'Orange' et 'Panaché vert et blanc'
Courge musquée	'Musquée de Provence', 'Sucrine du Berry' et 'Early Butternut'
Courges diverses, giraumon, potimarron et potiron	'Bonnet de Turc', 'Uchiki Kuri', 'Rouge d'Étampes' et 'Bleu de Hongrie'
Endive	Culture avec couverture : 'Demi-hâtive de Malines'
Épinard	'Matador (Wiking) ' et 'Géant d'hiver'
Fenouil bulbeux	'Zefa Fino race Selma' et 'Geant Mammouth Perfection'
Fève	'D'Aguadulce à très longue cosse'
Haricot filet et mangetout grimpant	- Vert : 'Cobra', 'Reine du Neckar' et 'Fortex' - Violet : 'Blauhilde' - Beurre : 'Golden Gate'
Haricot filet et mangetout nain	- Extrafin à fin : 'Maxi', 'Triomphe de Farcy' et 'Aiguillon' - Haricot beurre : 'Fructidor' - Haricot violet : 'Velour' - Type plat vert : 'Nassau' - Type plat beurre : 'Capitano'
Haricot grain nain	'Coco nain blanc précoce', 'Cocagne', 'Flambo', 'Pactol', 'Lingot' (suisse blanc) et 'Wonde'
Haricot grain à rames	'Alaric, 'Soissons gros blanc' et 'Coco Sophie'
Laitue à couper	Type feuille de chêne : 'Bowl verte' et 'Bowl rouge'
Laitue pommée de printemps	'Reine de mai', 'Dorée de printemps', 'Appia' et 'Rouge grenobloise'
Laitue pommée d'été et d'automne	'Sangria', 'Rossia', 'Nadine', 'Merveille des quatre saisons' et 'Appia'
Laitue pommée d'hiver	'Val d'orge' et 'Winter Butterkopf'
Lentille	'Flora'
Mâche	'Verte de Cambra', 'Vit' et 'Jade'
Maïs sucré	'Golden Batam'
Melon et pastèque	- Melon : 'Petit gris de Rennes', 'De Lunéville', 'Super-précoce du roc' et 'Santon' - Pastèque : 'Crimson Sweet' et 'Sugar Baby'
Navet d'automne	'De Nancy à feuille entière', 'Blanc Globe à collet violet', 'Boule d'or' et 'Petrowski'
Navet de Milan	'Oceanic' et 'À collet rose'
Oignon de garde	'Stuttgarder Riesen Sturon' et 'Rouge de Brunswick'
Oignon de printemps	'Blanc de Vaugirard' et 'Long rouge de Florence'
Oseille	'Large de Belleville' et 'Sanguine'

Légumes	Variétés
Panais	'Demi-long de Guernesey' et 'Mitra'
Petits pois	'Petit Provençal' et 'Douce Provence'
Pissenlit	'À cœur plein amélioré' et 'Amélioré géant à forcer'
Poireau	- Pour l'été : 'Géant d'été précoce' - Pour l'automne : 'Blauwgroene Herfst' - Pour l'hiver : 'Blauwgroene Winter' et 'Bleu de Solaise'
Pois chiche	'Calia'
Poivron	'Yolo Wonder', 'Petit Marseillais', 'Doux des Landes', 'Lipstick', 'Pusztagold', 'Orange Bell', 'Yellow Monster' et 'Corne de taureau rouge et jaune'
Pourpier d'été	'Doré à larges feuilles'
Radis de printemps	- Rond : 'Raxe', 'Topsi', 'Gaudry', 'Zlata', 'Malaga' et 'Sniezka' - Demi-long : 'Nelson', 'Patricia' et 'Pernot' - Long : 'Ostergruss' et 'Glaçon'
Radis d'été, d'automne et d'hiver	'Misato Red', 'Misato Green', 'Rose d'hiver de Chine', 'Noir long poids d'horloge' et 'Noir gros rond d'hiver'
Roquette	Cultivée et sauvage (Diplotaxis)
Rutabaga	'Wilhelmsburger' et 'Frise Gelle'
Tomate	'Rose de Berne', 'Pêche rose', 'Grosse plate du Portugal', 'Green Zebra', 'Goldene Königin', 'Persimmon', 'Indigo Blue', 'Andine cornue', 'Black Cherry', 'Gold Nugget', 'Sweet Baby', 'Délice du jardinier', 'Poire jaune' et 'Poire rouge'

Les graines de pourpier 'Doré à large feuilles' se ressèment volontiers de façon spontanée.

→ LES VARIÉTÉS DE CONDIMENTAIRES

Condimentaires	Variétés
Aneth	Espèce botanique, 'Dukat Goldkrone' et 'Tetra Gold'
Basilic	'Grand vert', 'Fin vert', 'À feuilles de laitue', 'Marseillais', 'Lemon', 'Réglisse' et 'Freddy'
Cerfeuil	'Simple' et 'Frisé'
Ciboule	'Blanche hâtive' et 'Commune rouge'
Ciboulette	'Polyvit' et 'Twiggy'
Coriandre	Espèce botanique et 'Lemon'
Cornichon	'Fin de Meaux' et 'Amélioré de Bourbonne'
Laurier-sauce	Espèce botanique
Lavande officinale	Espèce botanique (Lavandula angustifolia)
Livèche	Espèce botanique
Persil plat et frisé	Persil plat : 'Géant d'Italie' et 'Hamburger Schnitt' Persil frisé : 'Favorit'
Piment	'De Cayenne', 'D'Espelette' et 'De Bresse'

Récolte et conservation des graines

La récolte des graines se fait entre juin et septembre. Le fruit, qu'il soit sec ou pulpeux, est prélevé le plus tard possible. Les hampes portant les fruits secs sont coupées et déposées dans une cagette garnie d'une feuille de papier pour être entreposées au chaud et au sec (mais pas au soleil). Une fois desséchés, les fruits sont égrenés entre les doigts et débarrassés de leurs impuretés avant d'être étiquetés et ensachés. Les légumes-fruits devront mûrir au-delà du stade de comestibilité. Pour récupérer la semence, coupez-les en morceaux et séparez les graines de la pulpe avant de les laver sous un fin filet d'eau. Étalez-les sur un papier absorbant pour les faire sécher, à l'ombre mais à température assez élevée (au moins 18 à 20 °C). Une fois sèches – comptez 15 jours –, décollez les graines de la feuille de papier pour les déposer dans des sachets étiquetés au nom de la variété. Maintenues au sec et au frais, vos graines maximiseront leur temps de conservation.

6

CULTIVER SON JARDIN ET PRODUIRE SES REPLANTS

En récupérant vos graines et en produisant vos jeunes replants, vous ne serez plus tributaire de la gamme variétale et des disponibilités des producteurs et des revendeurs. Par ailleurs, vous limiterez le risque – qui est loin d'être négligeable – d'introduire dans votre jardin des affections parasitaires éventuellement présentes sur les jeunes végétaux produits par l'horticulteur-producteur auprès duquel vous vous approvisionniez. Enfin, la culture du jardin et la production des jeunes replants sont deux activités qui fonctionnent en parfaite synergie : l'une est nécessaire à l'autre et *vice versa*.

Le semis direct

Le semis en place permet de récolter les légumes et les condimentaires à l'endroit où ils ont été semés. Il concerne d'un côté les espèces à germination et à croissance rapides comme les radis, le pourpier d'été ou les choux asiatiques à récolter en jeunes pousses, de l'autre celles qui, comme les carottes, les haricots ou les navets, ne supportent pas ou mal le repiquage.

Les graines sont déposées, dans un sol aéré et ameubli à la griffe, à la volée (elles sont dispersées sur toute la surface) ou en ligne (déposées dans des rangées plus ou moins espacées selon l'espèce). Veillez à ne pas trop serrer les graines et à ne pas les enterrer de plus d'une ou deux fois leur taille. Un arrosage dense suffit généralement pour tasser la terre après semis. Les espèces semées en place nécessitent généralement un premier désherbage manuel précoce et un éclaircissage – c'est-à-dire une suppression des jeunes plantules excédentaires. Les petits pois, les haricots et les fèves sont parfois semés en poquets, en particulier dans les régions où un déficit hydrique important oblige à un suivi en arrosage assidu. Les graines sont alors déposées par trois, cinq ou sept dans des excavations de 4 ou 5 cm de large et profondes de 2 ou 3 cm, espacées d'une vingtaine de centimètres.

Petits pois, haricots, fèves, lentilles et pois chiches se sèment en ligne.

Légumes à semer en place	Condimentaires à semer en place
Carotte, choux asiatiques divers dont le pak choï, claytone de Cuba, endive, épinard, fève, haricot filet et mangetout nain, haricot filet et mangetout grimpant, haricot grain nain, haricot grain à rames, laitue à couper, lentille, mâche, maïs sucré, navet d'automne, navet de Milan, oignon, panais, petits pois, pissenlit, pois chiche, pourpier d'été, radis de printemps et d'été, radis d'été, d'automne et d'hiver, roquette, rutabaga	Aneth, basilic, cerfeuil, ciboule, ciboulette, coriandre, cornichon, persil frisé, persil plat

À semer ou à repiquer ?

En pratique, beaucoup de légumes peuvent « techniquement » se semer en place. C'est le cas de la bette et de la poirée, de la betterave rouge, du chou-rave et du chou frisé, du chou de Pékin (pet tsaï), de toutes les chicorées, du concombre, de la courgette et du pâtisson, des diverses courges, du melon et de la pastèque. Pour de multiples raisons – possibilité d'avancer le semis sous abri, facilité de suivi en culture, limitation de l'envahissement par les herbes indésirables, manque de place au jardin, etc. –, beaucoup de jardiniers préfèrent néanmoins les semer en plaque de culture avant de les repiquer au jardin. C'est également le cas pour le chou de Chine (pak choï), le maïs sucré, les oignons, le pissenlit, la roquette ou le rutabaga, proposés ici en semis direct, et qui peuvent être repiqués au jardin après semis en pépinière. De même, le basilic, la ciboule, la ciboulette et les divers persils ne sont pas toujours implantés au jardin par semis direct mais semés en plaque de culture et repiqués. À résultat comparable, c'est la façon de faire la plus économe en temps qui doit être adoptée.

Le semis à repiquer au jardin en mini-motte

Semés en plaque de culture alvéolée, beaucoup de légumes sont repiqués directement en place en petites mottes après 3 à 5 semaines de culture.

Légumes à repiquer au jardin en mini-mottes	Condimentaires à repiquer au jardin en mini-mottes
Bette et poirée, betterave rouge, brocoli calabrais, céleri-branche, céleri-rave, chicorée frisée d'été et d'automne, chicorée italienne et chicorée sauvage, chicorée scarole d'été et d'automne, chou de Bruxelles, chou cabus vert et rouge, chou frisé, chou de Milan, chou-fleur d'été et d'automne, chou de Chine (pak choï), chou de Pékin (pet tsaï), chou-rave, épinard, fenouil bulbeux, diverses laitues pommées, maïs sucré, oseille, pissenlit, poireau, pourpier d'été, roquette, rutabaga	Aneth, basilic, ciboulette, coriandre, persil frisé, persil plat

Un semis en petits pots de tourbe permet d'attendre des conditions météorologiques satisfaisantes pour repiquer au jardin les jeunes replants produits sous abri.

Réaliser un semis en plaque de culture

Au nombre de graines près, tous les semis en plaque de culture se font de la même façon. Les graines qui se manipulent aisément, comme celles des bettes, des betteraves rouges, du maïs doux et des diverses Cucurbitacées, sont semées en monograine alors que les petites graines de persil, de roquette ou de pourpier d'été sont déposées par petites pincées de 5 à 10 graines. Celles de choux, de laitues et de chicorées sont semées par trois et éclaircies à une plantule unique après la levée.

1 Garnissez les plaques avec un substrat léger et aéré.

2 Tapotez le fond de la plaque contre la table de semis pour compacter le terreau.

3 À l'aide d'un crayon, piquetez dans chaque alvéole l'emplacement destiné à recevoir la (ou les) graine(s).

4 Selon le cas, déposez les graines une à une ou plusieurs à la fois dans les petites cavités ouvertes précédemment (certaines graines particulièrement fines comme celles du pourpier ou du céleri sont simplement posées sur le substrat).

5 Tassez le terreau et arrosez avec un arrosoir muni d'une pomme fine.

6 Conservez au sol une humidité correcte jusqu'à la levée.

7 Éclaircissez les espèces qui le nécessitent en ne conservant dans chaque alvéole que la plantule la plus vigoureuse.

8 Après quelques semaines, les jeunes semis développent un système racinaire vigoureux. Sortez alors les mini-mottes de la plaque de culture en appuyant avec le doigt sur le fond de l'alvéole, et plantez-les en place.

Le semis sous abri

Les semis de jeunes plants se font sous abri froid – c'est-à-dire sous serre ou tunnel maraîcher uniquement chauffé par l' « effet de serre ». Débutez les semis abrités de roquette et de laitues en février, mais attendez mars pour la première grande vague de semis printaniers (tomate, aubergine, poivron, céleris) et début avril pour la seconde (courgette, courges diverses, concombre et melon). Une couche chaude, dans laquelle la chaleur est apportée par la fermentation de la matière organique, peut aider (mais elle n'est pas indispensable) à disposer à temps – généralement la première quinzaine de mai – les jeunes replants à planter au jardin. En cas de température extérieure négative, il vous faudra recouvrir les semis abrités avec un ou deux lés de voile de forçage.

Les semis rempotés avant plantation définitive

Le rempotage après semis concerne relativement peu d'espèces, mais celles qui sont essentielles au jardin comme la tomate, l'aubergine, le poivron, les diverses courges et la courgette, le concombre, le melon et le basilic. Rempotez-les – toujours sous abri froid – à l'apparition des premières vraies feuilles.

LE SEMIS DIRECT EN POT

Le semis direct en pot est souvent donné comme idéal pour les diverses courges, courgettes et concombres. Personnellement, je trouve le semis en plaque de culture suivi d'un rempotage plus pratique, sans vraiment requérir plus de temps. Et surtout, il occupe en début de culture une surface plus restreinte à une époque de l'année (avril) où la place sous abri est comptée.

Légumes semés rempotés avant plantation	Condimentaires semées rempotées avant plantation
Artichaut, aubergine, concombre, coqueret du Pérou, courgette et pâtisson, courge musquée, courges diverses, giraumon, potimarron et potiron, melon et pastèque, poivron, tomate	Basilic, livèche, piment

Le semis de tomate nécessite un ou deux rempotages avant sa plantation définitive en première quinzaine de mai.

La multiplication par division et bouturage

Le chou de Daubenton, très populaire auprès des jardiniers bio, et la patate douce sont les seuls légumes concernés par le bouturage. La multiplication du topinambour et de la pomme de terre, qui se reproduisent par plantation de tubercules, relève plutôt d'un marcottage un peu singulier. En revanche, de nombreuses plantes condimentaires sont concernées par la multiplication végétative. La division se fait alors de préférence au moment du départ en végétation et le bouturage en été. L'ail et l'échalote relèvent d'une division de souche un peu particulière. Les bulbes sont en effet éclatés en caïeux et directement mis en terre, de novembre à janvier pour l'ail violet, de janvier à mars pour l'ail blanc, en mars ou avril pour l'ail rose et les diverses échalotes – exception faite de l'échalote grise qui est plantée en automne.

Les jeunes replants de patates douces requièrent des températures élevées et ne sont pas repiquées au jardin avant la mi-mai.

POUR MULTIPLIER VOS PATATES DOUCES…

Conservez 3 à 5 beaux tubercules au sec et à 18 °C pendant tout l'hiver. Fin février ou début mars, remettez-les en végétation au chaud (entre 25 et 28 °C) dans un vase rempli de 3 à 5 cm d'eau. Prélevez à 10 cm de long les jeunes pousses qui apparaissent sur les tubercules et faites-les raciner dans un verre d'eau. À l'apparition des premières radicelles, rempotez-les sous abri. Plantez-les définitivement au jardin fin mai ou bien en juin.

Légumes multipliés par bouturage ou prélèvement de tubercule	Condimentaires multipliées par bouturage ou division de souche
Chou de Daubenton, patate douce, pomme de terre, topinambour	Ail, ciboulette, échalote, estragon, livèche, mélisse, menthe, origan, rhubarbe, romarin, sauge officinale, stévia, tanaisie commune, thym commun, thym citron, verveine citronnelle

9 mois de mise en culture au potager

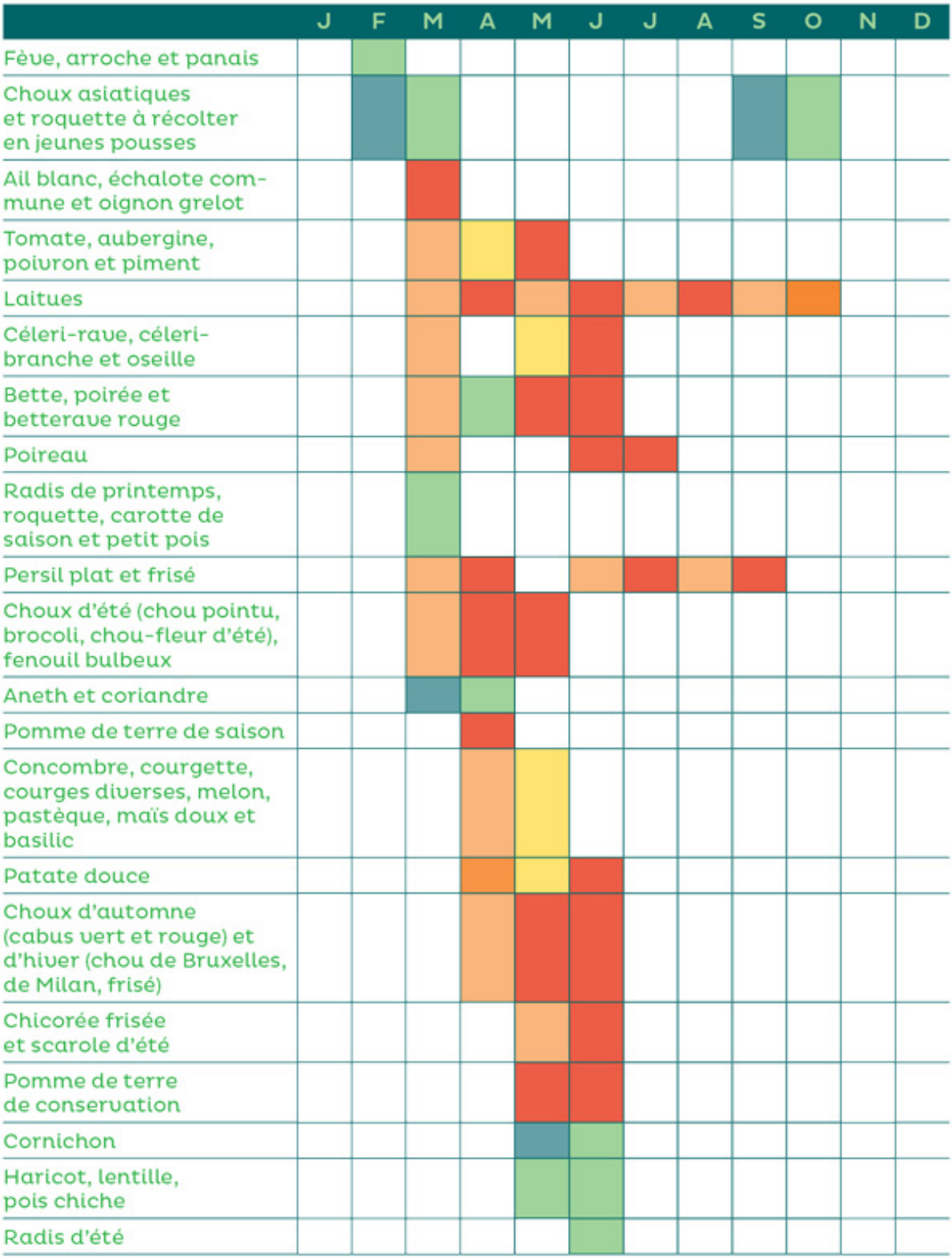
Sous abri ou directement à l'extérieur, les semis et les plantations se succèdent sans discontinuité de février à octobre. Pour rationaliser vos interventions et gagner du temps, groupez la mise en culture des espèces dont la conduite est sinon identique du moins très proche.

Si ce n'est pas possible pour toutes les plantes cultivées – les poireaux, les patates douces ou les oignons de mai, par exemple, relèvent d'une culture spécifique –, les tomates, aubergines, poivrons et piments ou les diverses Cucurbitacées se sèment en plaque de culture à la même époque, en mars pour les premiers, en avril pour les seconds. De même, profitez d'une belle journée de mars pour semer en pleine terre les carottes de saison, les petits radis de printemps et les petits pois. Pour limiter les contraintes de mise en culture, le regroupement des diverses interventions se poursuivra jusqu'aux premières fraîcheurs de l'automne.

Replanter les pommes de terre de sa propre récolte

En automne, prélevez sur les pommes de terre récoltées deux mois plus tôt des tubercules de 3 ou 4 cm de long. Maintenez-les au frais – dans un silo extérieur par exemple – jusqu'à fin décembre pour leur éviter de germer précocement. En janvier, posez les tubercules à plat dans des cagettes non superposées et entreposez-les dans un lieu lumineux à 16/18 °C. Au démarrage des jeunes bourgeons, déplacez-les dans un endroit plus frais (10/15 °C), toujours à la lumière, jusqu'à la plantation, qui interviendra entre la mi-avril, pour les variétés de saison, et juin, pour les variétés tardives. Les variétés à gros tubercules et à bon rendement, comme 'Charlotte', 'Mona Lisa' ou 'Pompadour', peuvent être récupérées plusieurs années de suite alors que celles à faible rendement et à petits tubercules, comme 'Chérie' ou 'Ratte', devront être renouvelées tous les 3 ans du fait de la sensibilité de l'espèce à diverses maladies virales.

→ REGROUPEMENT DES DIVERS SEMIS, BOUTURAGE, REMPOTAGE ET PLANTATION


J F M A M J J A S O N D
Fève, arroche et panais
Choux asiatiques et roquette à récolter en jeunes pousses
Ail blanc, échalote commune et oignon grelot
Tomate, aubergine, poivron et piment
Laitues
Céleri-rave, céleri-branche et oseille
Bette, poirée et betterave rouge
Poireau
Radis de printemps, roquette, carotte de saison et petit pois
Persil plat et frisé
Choux d'été (chou pointu, brocoli, chou-fleur d'été), fenouil bulbeux
Aneth et coriandre
Pomme de terre de saison
Concombre, courgette, courges diverses, melon, pastèque, maïs doux et basilic
Patate douce
Choux d'automne (cabus vert et rouge) et d'hiver (chou de Bruxelles, de Milan, frisé)
Chicorée frisée et scarole d'été
Pomme de terre de conservation
Cornichon
Haricot, lentille, pois chiche
Radis d'été

J F M A M J J A S O N D
Sauge officinale, hysope, plante-curry, thym commun et thym citron, romarin, estragon, lavande, mélisse, menthe, stévia, verveine citronnelle (avec plantation au printemps suivant)
Ciboule, ciboulette, livèche (avec plantation au printemps suivant)
Endive, chicorée 'Rouge de Trévise', 'Barbe de capucin' et pissenlit destinés au forçage hivernal, ainsi que les carottes d'hiver
Chicorée frisée et scarole d'automne, chicorée italienne et Pain de sucre, chou de Pékin (pet tsaï) et chou de Chine (pak choï)
Navet d'automne, radis d'automne et d'hiver, rutabaga, mâche, épinard
Oignon de mai
Claytone de Cuba, cerfeuil tubéreux, cerfeuil commun, roquette
Ail violet et échalote grise
Semis en plaque de culture sous abri
Rempotage sous abri
Semis en place sous abri
Bouturage sous abri
Semis en place au potager
Plantation au potager

DU PERSIL TOUTE L'ANNÉE

Les premiers semis de persil jaunissent volontiers. Pour pouvoir en récolter de janvier à décembre, renouvelez les semis à trois reprises : le semis de mars permettra une récolte en été, celui de juin en automne et le celui d'août en hiver et jusqu'à la fin du printemps de l'année suivante.

La multiplication des arbustes et des arbres fruitiers

Pas de semis pour multiplier les diverses variétés d'arbustes et d'arbres fruitiers ! Les premiers se multiplient par bouturage – éventuellement par marcottage –, les seconds par greffe – avec une exception pour ces derniers : le figuier, qui se bouture de préférence au printemps en départ de végétation. Ces trois procédés vous permettront de multiplier les arbustes et les arbres fruitiers déjà présents dans votre jardin ou d'adopter des variétés qui croissent vigoureusement et donnent toute satisfaction dans les jardins du voisinage. N'hésitez pas à demander : personne ne vous refusera de prélever quelques boutures ou un rameau-greffon sur un arbuste ou un arbre qui pousse dans son jardin.

Une laitue pour chaque saison

Les mises en culture de laitues se succèdent de février pour les cultivars de printemps à octobre pour ceux d'hiver. En pratique, il faut compter 3 à 4 semaines après le semis pour disposer d'un petit plant prêt à être installé au potager, et laisser le même délai à un jeune replant pour pommer et être bon à récolter. Pour assurer des récoltes continues, chaque plantation devra donc être suivie d'un nouveau semis. Attention : chaque époque de l'année requiert des variétés adaptées.

PRÉSENTS AU JARDIN 12 MOIS ET PLUS

Les poireaux de l'année sont semés à l'abri en plaque de culture en mars alors que les récoltes de ceux de l'année précédente ne sont pas encore achevées (il n'est pas rare d'arracher les derniers poireaux en mai). Repiqués en pépinière de pleine terre en mai, ils sont définitivement plantés au potager en juin pour être récoltés à partir d'octobre.

Pour bouturer vos arbustes fruitiers

La meilleure époque de bouture est l'été. Ça tombe bien, car le potager vous occupe peu entre juin et août. Utilisez des plaques de culture à alvéoles profondes et le même terreau que pour vos semis. S'il vous paraît fibreux et trop humifère – sa rétention en eau est alors trop forte –, ajoutez du sable grossier sans dépasser la proportion de 1/5. De fait, le bouturage des arbustes fruitiers est assez semblable à celui des plantes condimentaires arbustives comme le thym ou la sauge officinale.

1 Prélevez de jeunes rameaux de l'année d'une dizaine de centimètres de long. Selon l'espèce, coupez des pousses terminales ou taillez un rameau entier que vous sectionnerez en plusieurs boutures.

2 Sectionnez la base de la bouture juste au-dessous d'un nœud et ôtez les feuilles du bas.

3 Piquez une bouture dans chaque alvéole de votre plaque de culture garnie de terreau.

4 Arrosez en pluie afin de faire adhérer au substrat la partie enterrée des boutures.

5 Entreposez la plaque de culture à l'ombre mais en ambiance humide et chaude (entre 20 et 25 °C). En cas de fortes chaleurs, abritez la plaque de culture sous un voile de forçage que vous humidifierez régulièrement.

6 Selon l'espèce, l'apparition des racines demandera entre 15 jours et 2 mois.

7 Rempotez quand les jeunes racines occupent la totalité de l'alvéole.

8 La plantation définitive se fera au printemps de l'année suivante.

Plus simple encore...

Les groseilles à grappes et les cassis se bouturent également en bois sec. Il suffit de tailler en hiver des boutures de 30 cm de long et de les enfoncer au 4/5e dans le sol pour les voir partir en végétation à la fin du printemps de l'année suivante. Il faudra néanmoins attendre 2 ans pour les voir porter leurs premiers fruits.

Plan B : le marcottage

La réussite du bouturage relève d'une sorte de course contre la montre entre la capacité de la bouture à survivre sans racines et l'apparition des nouvelles radicelles qui lui permettront de débuter une nouvelle vie. Il arrive que la bouture meure avant d'avoir émis ses nouvelles racines, en particulier pour les espèces racinant difficilement comme le noisetier, l'amélanchier ou le kiwi. Le marcottage, qui consiste à faire raciner les nouvelles plantules avant de les séparer du plant mère, est moins aléatoire. Il se

pratique sur une jeune pousse de l'année précédente, de préférence au printemps.

1 Sélectionnez un long rameau souple à la base de plante à multiplier.

2 Courbez-le vers le sol en incisant à la serpette une double entaille latérale sur la partie destinée à être enterrée.

3 Creusez une excavation d'une quinzaine de centimètres de profondeur et couchez le rameau dans la tranchée en laissant l'extrémité sortir de la terre. Au besoin, utilisez un cavalier métallique pour maintenir le rameau en place.

4 Rebouchez la cavité avec un mélange composé pour moitié de terreau et pour moitié de terre de jardin. Tassez énergiquement.

5 Posez un tuteur pour redresser à la verticale la jeune pousse terminale et arrosez.

6 À l'automne ou au printemps suivant, sectionnez le rameau en amont des racines et déterrez le nouveau plant pour le replanter à sa place définitive.

Le marcottage d'un groseillier à grappes vous permettra de disposer au printemps d'un jeune pied vigoureux.

Pour greffer vos arbres fruitiers

La greffe permet d'unir la variété à son porte-greffe de façon à ce que l'ensemble ne forme plus qu'une seule plante. Parmi les nombreuses façons de procéder, la plus simple (et la plus facile à réussir) est la greffe en écusson, dite « à œil dormant » (l'œil greffé en été ne démarrera qu'au printemps suivant). Cette greffe d'été convient à toutes les espèces fruitières à pépins et à noyau.

1 Prélevez un rameau aoûté de l'année sur la variété à multiplier.

2 Débarrassez le rameau-greffon de ses feuilles en sectionnant le pétiole à une longueur de 1 cm environ.

3 À l'endroit de la future greffe, libérez le porte-greffe des éventuelles particules terreuses avec un chiffon.

4 Incisez en T l'écorce du porte-greffe et ouvrez les deux lèvres latérales avec la spatule du greffoir.

5 Maintenez fermement le rameau- greffon dans la main gauche si vous êtes droitier, dans la droite si vous êtes gaucher, et levez l'écusson avec la lame du greffoir en commençant à 5 mm au-dessus de l'œil.

6 Débarrassez l'écusson de l'éventuelle languette de bois qui s'attache dans sa partie interne (si cette languette est maintenue en place, l'adhésion de la jeune pousse nouvellement développée est fragilisée). En ôtant le point végétatif, veillez à ne pas « vider l'œil », qui permettra le départ de la nouvelle pousse.

7 Insérez l'écusson dans l'incision en le faisant glisser à partir de la barre supérieure du T. Ligaturez la greffe sur toute la hauteur de l'incision en commençant au-dessus de l'œil et en fixant la ligature à l'opposé de la greffe (traditionnellement, la ligature était faite au raphia, mais les professionnels préfèrent aujourd'hui utiliser un fin opercule en caoutchouc muni d'une agrafe).

8 La greffe a pris si, une dizaine de jours plus tard, le pétiole tombe naturellement ou sous la simple pression du doigt alors

que l'œil lui-même reste bien vert.

Le marcottage d'un groseillier à grappes vous permettra de disposer au printemps d'un jeune pied vigoureux.

Comment obtenir vos porte-greffes

Pour greffer, il faut disposer d'un rameau-greffon de la variété à multiplier, mais aussi d'un porte-greffe. Il existe dans ce domaine des habitudes régionales qui, du fait du climat ou de la nature des terres, font préférer telle espèce de porte-greffe à telle autre. Un coup de fil à un pépiniériste de votre région vous informera sur les usages en cours. Il vous est évidemment possible de les commander en automne à un pépiniériste local ou sur divers sites en ligne. C'est la solution la plus pratique si les quantités nécessaires sont faibles – ce qui est souvent le cas. Parmi les plus faciles à multiplier dans un jardin autonome figurent les porte-greffes de semis, comme les divers pruniers, le merisier, le pêcher, le pommier et le poirier franc. Semés en automne, ils seront prêts à être greffés, selon leur vigueur, 2 à 3 ans plus tard. Certains arbres en place émettent à leur pied des rejets qui, prélevés et replantés, pourront être greffés l'été qui suit la plantation.

Les greffes par rameaux détachés sont réalisées au printemps.

7

MONTER SA BASSE-COUR

Le jardin et la basse-cour sont complémentaires. Les poules apprécient les épluchures de légumes, les restes de pâtes et de salades, les croûtes de fromages et, plus généralement, tous les déchets de cuisine. En déambulant au jardin, elles débarrassent la pelouse de sa mousse. Au verger, elles consomment de nombreuses larves d'insectes nuisibles. Enfin, elles vous permettent de disposer tout au long de l'année d'un excellent fumier pour votre potager.

Poulailler, enclos et aire de déambulation

Les poules présentent des exigences minimes : un poulailler pour la nuit, un enclos pour les mettre à l'abri des prédateurs et une aire de déambulation – généralement le jardin – où elles trouvent à s'activer.

Le poulailler

Le poulailler est utilisé par les poules pour dormir, pondre et, le cas échéant, couver. Que vous adaptiez un bâtiment existant ou

que vous le montiez pour l'occasion, sa taille doit être adaptée au nombre de volailles que vous comptez adopter. D'accès aisé, il sera abrité de la pluie, de l'humidité en général, sans courants d'air et pratique à nettoyer. Muni de perchoirs, il comprendra en outre un pondoir pour trois poules. Un toit ouvrant à hauteur des nids vous facilitera le ramassage des œufs. Le plancher sera recouvert d'une litière de paille qu'il faudra changer régulièrement.

Un petit poulailler de 60 cm sur 40 cm peut abriter jusqu'à quatre poules.

L’enclos

Couplé avec le poulailler, l'enclos est le point de ralliement des poules où elles trouvent nourriture, eau… et sécurité. Idéalement de type volière – c'est-à-dire entièrement grillagé –, il vous permettra de surveiller vos hôtes, en particulier au moment de la reproduction. Comme les poules craignent moins le froid de l'hiver que les grosses chaleurs de l'été, installez-le partiellement à l'ombre. Son sol recouvert en permanence d'une litière de paille vous fournira un fumier enrichi par les déjections des volailles.

UN GUANO DOMESTIQUE

Le guano désigne les déjections des oiseaux marins très riches en azote, phosphore et potasse.Jadis nommées « poulaine » ou « poulnée », les fientes de poules ne sont pas en reste en ce qui concerne la richesse minérale. Diluées dans l'eau, elles composent un excellent engrais organique, en particulier pour la fertilisation des plantes en pots. Mélangées à la paille de la litière, elles constituent un précieux fumier maison pour votre jardin.

Et pourquoi pas des canards ?

Reconnaissables à leur port dressé, quasi vertical, les canards coureurs indiens sont très populaires auprès des adeptes de la permaculture. Les canes sont de bonnes pondeuses et d'efficaces consommatrices de limaces au jardin, où elles ne font pas de gros dégâts. Par ailleurs, les canards cohabitent volontiers avec les poules. Pour un jardin de 6 ares qui accueille déjà six poules et un coq, il vous sera possible d'adopter en sus deux à trois canes et un canard.

Un ou des poulaillers ?

Même si les bricoleurs préféreront le construire eux-mêmes, le commerce propose aujourd'hui de nombreux modèles de poulaillers en kit. Un poulailler adapté au nombre de poules suffit, mais pensez qu'il vous faudra parfois isoler une volaille, lors de la couvaison par exemple ou en cas de blessures ou de problème sanitaire. Un ou deux petits poulaillers montés en complément du poulailler principal permettront de faire face aux diverses situations.

Le parcours extérieur

L'aire de déambulation permet aux poules de se déplacer en grattant et en picorant la terre. Un verger enherbé ou un jardin engazonné planté d'arbres et d'arbustes (les poules font trop de dégâts au potager pour s'y promener librement en saison) fait parfaitement l'affaire. L'aire de déambulation et l'enclos forment ce que les éleveurs appellent le « parcours ». Si l'enclos occupe une surface relativement restreinte – 16 à 25 m^2 pour une dizaine de volailles –, l'aire de déambulation requiert *a minima* une

vingtaine de mètres carrés par volaille. Pour les empêcher de divaguer, elle devra être entourée d'un mur ou d'un grillage suffisamment haut et solide. Prévoyez une hauteur d'au moins 2 m pour les races légères, et moins de 1,5 m pour les races lourdes. Si les poules se déplacent librement entre le poulailler et l'enclos, l'accès à l'aire de déambulation doit être réglementé : c'est à vous de décider à quel moment de la journée les poules peuvent en profiter.

AIRE DE DÉAMBULATION PERMANENTE OU OCCASIONNELLE ?

Si l'accès à l'aire de déambulation doit être régulier, n'y laissez pas les poules en permanence. Maintenez-les dans l'enclos le matin, avec accès au poulailler, afin de vous éviter de chercher vos œufs partout au jardin – Pâques n'arrive qu'une fois dans l'année ! Routinières, les poules pondent entre 10 heures et 14 heures, et généralement au même endroit. Ce n'est pas le cas des canards qui, eux, pondent où bon leur semble.

À boire et à manger

Après le logement, l'intendance ! Les poules ne doivent manquer ni de nourriture ni d'eau : leur bien-être, leur santé et la régularité de la ponte en dépendent. Notez que consommation alimentaire et consommation d'eau sont inversement proportionnelles : quand les températures s'élèvent en été, les besoins en nourriture décroissent alors que les exigences en eau augmentent. Et vice versa lors des chutes de températures en hiver !

L'eau

Les volailles boivent des quantités d'eau en moyenne deux fois supérieures à celles de la nourriture qu'elles ingèrent, soit 3 ou 4 l d'eau en moyenne pour un parquet de 8 à 10 volailles. L'eau devra être fréquemment renouvelée en été car l'ingestion d'algues est préjudiciable à leur santé. En hiver, par temps de gel, pensez à verser régulièrement de l'eau chaude dans l'abreuvoir afin de faire fondre la glace.

Pour garder l'eau propre et faciliter son réapprovisionnement, utilisez un abreuvoir sur pied à réserve d'eau. Il en existe plusieurs types : abreuvoir seau, siphoïde, fût, etc., en plastique ou en métal. Propres et économes en eau, les abreuvoirs tétines à suspendre conviennent bien aux volailles qui, comme les poules, boivent peu à la fois mais souvent. Ils sont munis d'une réserve d'eau de 12 l et suspendus à 40 cm du sol à l'armature de l'enclos-volière ; vous pourrez grâce à eux vous contenter, pour environ 10 poules, d'un appoint d'eau fraîche tous les 3 ou 4 jours. Utilisez de l'eau pompée ou prise au robinet et évitez l'eau de pluie stockée en fût.

Vérifiez régulièrement que vos poules ont bien de l'eau propre et en quantité à disposition.

La nourriture

La poule est omnivore (elle mange ce que vous mangez) et son odorat est comparable à celui des humains. Mais contrairement au canard, elle est essentiellement granivore, et devra donc disposer en permanence d'un mélange de céréales : blé, triticale, orge, avoine entière et maïs concassé – ce dernier pour moins du tiers de la ration alimentaire totale. Le pois protéagineux ou fourrager et la féverole sont appréciés (jusqu'à 15 % de la ration), de même que les oléagineux comme le tournesol, le colza ou le soja (sans dépasser 5 % de la ration). Utilisez le même mélange à chaque fois car dans ce domaine aussi les poules n'apprécient pas le changement.

Il n'est pas toujours évident de semer les céréales nécessaires – ne serait-ce que pour des problèmes de surface. En zone rurale ou semi-urbaine, de nombreux agriculteurs proposent à bon prix des mélanges de qualité. Prévoyez entre 4 et 5 kg de grains par poule et par mois. Versez votre mélange de grains dans une

mangeoire anti-gaspi à trémie que vous remplirez à nouveau une fois le grain consommé. Une réserve de grains de 20 kg autonomise pendant 15 jours l'alimentation d'une basse-cour composée d'une dizaine de volailles. Comme l'abreuvoir, la mangeoire est installée dans l'enclos. Néanmoins, pour éviter d'humidifier accidentellement le grain lors du remplissage de l'abreuvoir, ne les disposez pas l'un à côté de l'autre.

Les poules devront avoir accès en permanence à un mélange de graines de céréales sèches et propres.

Choux, épinards, bettes, adventices et compagnie

Les poules raffolent des verdures issues du jardin. Parmi elles, les laitues montées à graines, les feuilles de choux, les épinards et les bettes sont les plus appréciés. Dans un jardin alimentaire autonome, vous n'en manquerez pas, ni en été ni en hiver. Il y a peu de végétaux qu'elles n'aiment pas et elles apprécient jusqu'aux mauvaises herbes comme la stellaire intermédiaire (qui n'est pas appelée mouron des oiseaux pour rien), les divers chénopodes, le séneçon commun, la capselle bourse-à-pasteur, l'amarante réfléchie, l'ortie (après l'avoir laissée se dessécher pendant une journée pour lui faire perdre son piquant) ou les diverses sétaires (qui ne manquent pas de se faufiler à travers les paillis et qui, une fois arrachées, font leur régal).

Par ailleurs, il est rare qu'un légume, qu'il soit légume-feuille, légume-racine ou légume-fruit, soit consommé dans son intégralité. Parfois même, comme pour le chou-fleur, la partie consommée est bien moindre que la partie « à jeter ». Les poules feront leur fête à ces restes déposés dans l'enclos, comme d'ailleurs aux autres déchets de cuisine : reliquats de poissons, de crustacés ou viandes, laitages… et coquilles d'œufs (au préalable broyées). Les légumes-racines d'hiver excédentaires comme les betteraves rouges, les navets et les topinambours devront être mixés.

Si les céréales constituent l'essentiel de leur alimentation, les poules ne dédaignent pas la verdure issue du potager.

Le nombre de poules

Pour disposer des œufs nécessaires à une famille de 4 personnes, 5 à 8 poules suffisent. C'est en outre la quantité que peut accueillir un jardin de 6 à 7 ares (qui est la surface moyenne des jardins en France). Le coq, lui, n'est pas indispensable à la ponte mais nécessaire à la reproduction.

Des œufs au quotidien

Selon la race et l'époque de l'année, une poule pond entre 3 et 6 œufs par semaine, soit de 150 à 300 œufs par an. Multipliez ces chiffres par le nombre de poules que vous souhaitez adopter dans votre basse-cour et vous conviendrez que c'est largement suffisant. D'autant que l'œuf entier dans sa coquille se conserve au réfrigérateur au moins cinq semaines sans perdre notablement en qualité (les œufs extra-frais du commerce sont âgés de 1 à 8 jours et les œufs frais de 8 à 28 jours). La ponte est maximale entre février et mai, elle diminue légèrement pendant l'été et plus encore en automne pour reprendre peu à peu en décembre. Les poulettes sont dites « prêtes à pondre » entre 16 à 20 semaines, mais en pratique, l'entrée en ponte varie selon la race, et les plus tardives ne pondent leur premier œuf qu'à partir du 7^{e} ou 8^{e} mois.

Le parquet reproducteur

Les poules de race pondent correctement pendant 3 ans (la poule rousse et les autres poules fermières concentrent leur ponte entre le 5^{2} et le 18^{2} mois qui suivent leur naissance). Pour pérenniser la ponte de vos pensionnaires, il vous faudra donc renouveler régulièrement votre cheptel. En adjoignant un coq à vos poules, vous formerez ce que les éleveurs nomment un « parquet reproducteur », c'est-à-dire l'entité nécessaire et suffisante pour faire naître vos poussins.

Indispensable, le coq ?

La présence du coq n'influe pas sur la qualité de la ponte ni sur la quantité d'œufs pondus et, pour récolter des œufs frais pour la consommation, sa présence est tout à fait facultative. Il est néanmoins nécessaire si vous souhaitez voir naître des poussins.

Quelles races de poules choisir ?

Si vous avez un coup de cœur pour une race précise, informez-vous sur ses caractéristiques de ponte, de couvaison et, plus généralement, sur tout ce qui la distingue des autres. Si aucune de ses particularités ne vous paraît rédhibitoire, adoptez-la. Sinon, informez-vous sur les autres races qui correspondraient mieux à vos besoins.

Dans tous les cas, privilégiez les races lourdes (leur poids oscille entre 3 et 3,5 kg pour la poule, entre 3,5 et 4 kg pour le coq) : ce sont les plus productives, tant pour le nombre que pour la taille des œufs. Par ailleurs, leur poids les empêche de se percher dans un arbre pour la nuit ou de s'égailler dans le jardin de votre voisin. Les coqs des variétés lourdes sont en outre plus paisibles que ceux des races légères et poussent généralement des cocoricos moins stridents (mais il y a des exceptions). Néanmoins, certaines grandes poules comme la Cochin ou la Brahma sont plus souvent élevées pour leurs qualités ornementales que pour leur capacité de ponte.

Opter pour une race de poule originaire de la région que vous habitez ? Pourquoi pas ! Encore faut-il que leurs caractéristiques répondent à vos attentes. Les poules sont des animaux résistants et tolérants au froid et à l'humidité, mais les poules méditerranéennes, comme la Leghorn, sont réputées plus sensibles au froid que les poules hollandaises ou anglo-saxonnes. Ce qui n'empêche pas de nombreuses races méditerranéennes d'être élevées aux six coins de l'hexagone !

Pourquoi ne pas se rabattre sur la classique poule rousse ou, plus généralement, sur les autres poules dites hybrides, comme les harco, coucou, cendrée ou Sussex fermière ? Peu onéreuses, robustes, très sociables, elles s'acclimatent facilement. L'inconvénient, c'est que vous ne pourrez pas les faire se reproduire (elles couvent d'ailleurs très exceptionnellement). Elles

restent néanmoins une bonne option pour les éleveurs débutants qui cherchent avant tout à disposer d'œufs frais.

Enfin, pour rendre votre choix encore plus délicat, notez que la plupart des races se divisent en variétés qui se distinguent par des couleurs de plumage particulières. Bien sûr, la forme générale, le calibre et les caractéristiques de la race ne changent pas avec la couleur du plumage, qui ne relève que d'un choix esthétique. Si le nombre de races est assez stable – environ une centaine en France –, les variétés, elles, ont tendance à se diversifier car de nouvelles couleurs apparaissent régulièrement.

Poule de Bielefeld.

Poule Orpington fauve.

POUR UN BON DÉPART

Si vous avez du mal à vous décider, faites simple : procurez-vous un coq et 4 à 5 poules Sussex herminée. Rustique, bonne pondeuse et bonne couveuse, cette race très répandue et peu exigeante ne vous déçeura pas.

Poule Géline de Touraine noire.

Poule Marans cuivrée.

Poule Faverolles saumonée.

En leur permettant de picorer l'herbe, de gratter le sol ou de becqueter limaçons et insectes, un parcours herbeux comblera vos pensionnaires.

→ LES MEILLEURES RACES À ADOPTER DANS UN JARDIN AUTONOME

Races	Les diverses variétés	Nombre d'œufs en moyenne par an	Couleur des œufs	Couvaison	Remarques diverses
Australorp	Noire à reflets verdâtres	200 œufs	Brun clair	Plutôt bonne couveuse	S'adapte à tout, au froid comme à la chaleur.
Barnevelder	Noire cuivrée, Blanche, Acajou, Dorée	200 œufs	Brun foncé	Bonne couveuse	Poule placide, robuste, facile à domestiquer.
Poule de Bielefeld (ou Bielefelder)	Saumon coucou doré, Saumon coucou argenté	220 œufs	Beige plus ou moins tacheté de brun	Couveuse moyenne à médiocre	Les poussins femelles et mâles se distinguent dès la naissance. Bonne pondeuse d'hiver.

Races	Les diverses variétés	Nombre d'œufs en moyenne par an	Couleur des œufs	Couvaison	Remarques diverses
Coucou de Malines	Coucou gris-bleu sur fond blanc	180 œufst	Brun clair	Couveuse moyenne à bonne	Autosexable dès la naissance, comme beaucoup de poules au plumage coucou. Ses pattes emplumées la différencient de la Coucou de Rennes.
Faverolles	Saumonée claire, Saumonée foncée	200 œufs	Beige	Bonne couveuse	La poule et le coq sont parfois élevés pour l'ornement.
Gâtinaise	Blanche	180 œufs	Blanc à beige clair	Bonne couveuse	Volaille par excellence de la basse-cour familiale.
Géline de Touraine	Noire	200 œufs	Crème foncé	Bonne couveuse	Bonne pondeuse d'hiver.
Géante de Jersey	Noire, Blanche, Bleue	180 œufs	Marron	Couveuse moyenne à bonne	Volaille paisible en dépit de son gabarit impressionnant.
Marans	Coucou argenté, Coucou doré, Noire cuivrée, Bleue cuivrée, Fauve, etc.	180 œufs	Chocolat	Couveuse moyenne à bonne	La couleur des œufs et les quantités pondues varient sensiblement avec les sélections.
Meusienne	Saumonée claire	200 œufs	Beige	Couveuse moyenne	Ressemble à la Faverolles, sans la barbe et les favoris.
New Hampshire	Fauve à queue noire, Fauve à queue bleue	220 œufs	Brun	Bonne couveuse	Bonne pondeuse d'hiver.

Races	Les diverses variétés	Nombre d'œufs en moyenne par an	Couleur des œufs	Couvaison	Remarques diverses
Orpington	Fauve, Noire, Blanche, Bleue, Tricolore, etc.	180 œufs	Brun clair	Bonne couveuse	Œufs relativement petits. Souvent élevée comme poule d'ornement.
Plymouth Rock	Barrée noire, Blanche, Fauve, Perdrix maillé doré, Perdrix maillé argenté, etc.	200 œufs	Jaune foncé	Bonne couveuse	Croissance rapide.
Rhode Island	Acajou	220 œufs	Brun clair	Couveuse moyenne	Le coq sait se faire entendre... Pour preuve les aventures judiciaires de feu Maurice, un coq Rhode Island bon teint qui a défrayé la chronique en 2019.
Sussex	Herminée, Tricolore	220 œufs	Beige	Bonne couveuse	Bonne pondeuse d'hiver. Moins répandue que l'herminée, la Sussex tricolore est aujourd'hui très plébiscitée.
Wyandotte	Argentée, Argentée à liseré bleu, Argentée à liseré doré, Bleue à liseré noir, Fauve à liseré noir, etc.	200 œufs	Beige à brun	Couveuse moyenne à bonne	La capacité de ponte, la couleur des œufs et l'instinct de couvaison varient avec les sélections.

Des poules bien dans leur peau

Comment reconnaître une poule en forme ? Son plumage est fourni, brillant et propre ; une poule bien portante lisse régulièrement ses plumes (mais elles peuvent être maculées en période pluvieuse). Ses narines sont sèches et dépourvues de mucosités ; sa crête et ses barbillons sont rouge vif, en particulier en période de ponte ; son orifice anal est propre. Tête et queue dressées, elle est toujours en mouvement, vigilante et curieuse.

Les volailles aiment vivre en groupe…

Seule, une poule – ou un coq – s'étiole, même si quelques coups de bec et de petites querelles intestines troublent parfois la quiétude du poulailler – généralement le temps que chaque pensionnaire trouve ou retrouve sa place dans le groupe qui s'organise autour du coq et de la poule meneuse.

La poule Soie est appréciée pour ses qualités de couveuse et de mère.

Attention au stress !

Éminemment craintives, les volailles n'apprécient pas le changement. Elles sont routinières, tant pour l'alimentation que pour leurs habitudes journalières. Toute nouveauté, même destinée à améliorer leur confort, les perturbe. Si une modification doit intervenir (nouveaux pensionnaires, changement de coq, évolution du type de nourriture, etc.), faites en sorte que les choses évoluent de façon progressive.

QUERELLES DE POULAILLER

Les poules se piquent mutuellement pour mettre en place une hiérarchie au sein du groupe. La dominante est la plus acharnée, et – triste déni de ce qui reste de nos idées rousseauistes – la moins vigoureuse est parfois harcelée par le groupe entier. Une fois la hiérarchie définie, généralement parce que les autres poules déclarent forfait et tournent le dos à la dominante, tout rentre dans l'ordre.

Parasites et maladies

Les poules – et plus encore les canards – sont des animaux résistants. Leur manteau de plumes les préserve du froid et une sécrétion huileuse les protège de la pluie (elles apprécient néanmoins un abri en cas de pluie prolongée). Comme nous – mais contrairement aux plantes –, les poules possèdent un système immunitaire efficace pour enrayer beaucoup de maladies et de parasites. Bien sûr, à l'instar de tout ce qui vit, elles peuvent être affectées par diverses pathologies. Pour peu que vous respectiez leurs besoins en matière d'espace, de nourriture, de boisson et de bon entretien du poulailler, elles sont alors rarement touchées par des problèmes de santé.

Une crête flasque et blanchâtre signale une poule en mauvaise santé.

La mue

À partir de leur deuxième année de vie (généralement à l'âge de 18 mois révolus), les poules renouvellent leur plumage tous les ans entre la fin de l'été et l'entrée de l'hiver. Elles ont alors triste mine et paraissent affectées de tous les maux de la Terre. Leur ponte diminue et s'arrête parfois totalement. Ne vous inquiétez pas ! Il ne s'agit pas d'une maladie mais d'un processus naturel destiné à les aider à mieux supporter l'hiver. Que faire ? Rien. Attendez que cela passe sans rien changer à leur régime alimentaire qui devra rester riche en céréales en dépit du fait qu'elles ont cessé de pondre.

Privilégiez les mesures prophylactiques

Un enclos couvert de type volière limite l'accès des oiseaux sauvages, vecteurs importants de maladies, tout comme l'utilisation d'une mangeoire anti-gaspi limite la présence de petits rongeurs qui en véhiculent d'autres. Veillez à ce que vos poules

disposent d'une eau propre, d'une alimentation équilibrée et disponible de façon permanente – la poule est tout à fait capable de réguler son alimentation –, d'un logement adapté et d'un espace suffisant pour picorer et gratter le sol.

Vous évitez ainsi la coccidiose, une maladie provoquée par une humidité excessive et qui affecte le système digestif des poussins. Veillez à la bonne hygiène de l'endroit où naissent et grandissent les poussins afin d'éviter les coûteux traitements qu'engendre la maladie si elle se déclare. Par ailleurs, la maladie de Marek, qui atteint les jeunes poules entre le 3^{e} et le 4^{e} mois et exige une vaccination précoce dans les exploitations à forte concentration, ne justifie pas de traitement dans un jardin familial. Le coryza, qui est d'origine bactérienne et se manifeste par un écoulement nasal, concerne lui aussi les élevages intensifs où les poules sont soumises à de longues périodes de stress.

Changer la litière régulièrement avec de la paille propre et sèche relève d'une préconisation de base. De même que laisser les volailles évoluer en plein air chaque fois que c'est possible. Achetez vos premières poules chez un éleveur réputé pour son sérieux afin d'éviter d'introduire des animaux porteurs de maladies. Par la suite, le fait de ne pas introduire de poules adultes limite encore les risques de contamination car la transmission de maladies par les œufs fécondés achetés chez un éleveur est quasi inexistante. Une petite troupe de canards coureurs indiens vous débarrassera des escargots, hôtes intermédiaires potentiels de divers vers intestinaux affectant les volailles. Diversifiez la verdure alimentaire en donnant régulièrement à vos poules des pousses de thym ou de menthe qui renforcent les défenses immunitaires sans actions négatives sur la flore intestinale. Les poux – exception faite des poux rouges, que seule une hygiène rigoureuse du poulailler permet d'évacuer – sont des parasites externes dont les poules se débarrassent naturellement en se roulant au soleil dans de la terre fine ou du sable éventuellement mélangé à de la terre de diatomée.

Les poules aiment vivre en groupe mais apprécient la tranquillité et l'espace.

Les premières poules

Même dans un poulailler autonome, il faut acheter vos premiers pensionnaires à l'extérieur. La question est de savoir sous quelle forme : poussins d'un jour, poulettes de 6 à 8 semaines ou poules prêtes à pondre ?

Il est préférable d'opter pour des poulettes de 6 à 8 semaines ou des poules prêtes à pondre. Les jeunes poussins requièrent une attention particulière alors que les poulettes de 6 à 8 semaines sont autonomes. Si elles sont nées en mars ou avril – vous les adoptez donc en mai ou juin –, vous pourrez les placer tout de suite dans votre enclos-volière garni d'une mangeoire remplie de nourriture « poussins deuxième âge » adaptée et d'un abreuvoir. Installez-les pour la nuit dans le poulailler et libérez-les le matin. Le soir venu, elles retrouveront toutes seules le chemin du poulailler. En cas de pluie, vérifiez les premiers jours qu'elles ont le réflexe de s'abriter pour ne pas se faire tremper.

C'EST POUR QUAND, LE PREMIER ŒUF ?

Observez les crêtes de vos poules. Rose pâle et très discrètes au départ, elles gagnent en volume et rougissent progressivement en se garnissant de dentelures de plus en plus marquées. C'est le signe : la première ponte est imminente !

Les poules de grande race âgées de 4 à 5 mois sont dites « prêtes à pondre ». Elles s'acclimatent facilement entre mai et septembre et leur régime alimentaire est celui d'une poule adulte. Vous aurez en outre le plaisir de ramasser vos premiers œufs dans les semaines qui suivent leur acquisition. Si vous avez adopté un parquet composé d'un coq et de cinq à six poules, la reproduction pourra commencer dès le printemps suivant.

Pérenniser son parquet reproducteur

L'autonomie au poulailler passe par la naissance à demeure de nouveaux poussins. Ici, pas de couveuse élaborée ni d'éleveuse coûteuse en énergie ! C'est la poule (ou la cane) qui couve et élève ses poussins. Un peu comme au jardin, où les plantes une fois semées ou repiquées poussent toutes seules et mûrissent naturellement leurs graines ; votre rôle se cantonne à leur apporter le bien-être nécessaire à leur reproduction. De fait, vous ne vous occupez de rien, la poule s'occupant de tout : couvaison, maintien de la bonne hygrométrie, retournement, aération des œufs et température d'incubation dans un premier temps. Après leur naissance, elle dispense à ses poussins la chaleur nécessaire et leur apprend à boire, à manger, à se percher et à se mettre à l'abri de la pluie. Il s'agit d'ailleurs essentiellement d'une éducation mimétique, les poussins imitant pour une large part le comportement de leur mère.

Une couvaison annuelle…

Une couvaison annuelle suffit pour pérenniser votre cheptel. Si vous procédez à plusieurs couvaisons, assurez-vous que vous aurez assez d'amateurs pour récupérer vos jeunes volailles surnuméraires. Nées en avril ou mai, les poules entreront en ponte en octobre ou début novembre et la ponte se poursuivra de façon satisfaisante pendant 2 ou 3 ans.

… pour une douzaine de poussins

En faisant couver une quinzaine d'œufs, vous pourrez compter sur 5 à 6 poulettes et autant de coquelets. Il faut en effet tenir compte des œufs qui n'éclosent pas et de l'éventuelle mortalité chez les poussins nouveau-nés, car au poulailler comme au jardin, tout ne se passe pas toujours comme on le souhaite !

La poule éduque et protège ses poussins les 6 semaines qui suivent leur naissance.

Faire couver une poule

Certaines poules cherchent à couver deux ou même trois fois entre mars et juin alors que d'autres y sont totalement rétives. Dans un premier temps, la poule qui cherche à couver se contente de rester sur son nid bien plus longtemps qu'il ne faut pour pondre son œuf. Pour vous assurer qu'il ne s'agit pas d'une simple velléité de couvaison, confinez-la dans un espace raisonnablement restreint et déposez 6 à 8 œufs leurres, naturels ou artificiels, dans un nid sommaire garni de paille ou de foin. Si elle s'installe pour de bon dans son nouveau nid, c'est bon signe. Attendez malgré tout une ou deux journées pour vous assurer que le désir de ponte est bien là. Vous pourrez alors échanger les œufs leurres avec les vrais œufs à couver.

COMMENT ÊTRE SÛR QU'UNE POULE CHERCHE À COUVER ?

Une poule qui désire couver se recroqueville et se ratatine sur son nid toute la journée. Lorsque vous approchez la main, elle hérisse ses plumes, caquette et donne quelques coups de bec. Lorsqu'il lui arrive de quitter le nid pour s'alimenter – jamais plus d'un quart d'heure –, elle gonfle ses plumes et glousse de façon caractéristique.

Quels œufs mettre sous la poule ?

Des œufs fécondés, bien sûr ! Si votre parquet reproducteur est constitué, contentez-vous de ramasser quotidiennement vos œufs en ayant soin de les dater du jour de ponte avec un crayon à papier et stockez-les à température ambiante dans une boîte à œufs classique, la pointe dirigée vers le bas. Déposez alors les 15 œufs les plus récents – dans tous les cas âgés de moins de 8 jours – sous la poule qui a manifesté son désir de couver. Profitez de la sortie quotidienne de la poule pour échanger les œufs qui ont servi de leurre par les œufs à couver.

Une poule demande à couver alors que vous n'avez pas besoin de nouveaux poussins

Isolez-la dans une cage d'élevage posée à l'ombre, au frais, et recouverte d'une bâche afin que la poule se retrouve dans une obscurité relative. Pour toute nourriture, ne lui donnez que des légumes ou des restes de cuisine, pas de graines ! Et de l'eau à volonté, bien sûr. Le désir de couver disparaît généralement en 2 ou 3 jours, et la ponte reprend.

Si une de vos poules couve dans une basse-cour qui n'a pas de coq, il faudra s'adresser à un éleveur de votre région pour vous procurer des œufs fécondés de la race souhaitée. Déposez les œufs sous la poule dès votre retour au poulailler comme vous le feriez avec ceux issus de votre basse-cour.

La couvaison

La poule couve ses œufs jour et nuit pendant 21 jours. Elle ne quitte son nid que pour manger, boire et se vider les intestins. Pour peu que son nid se trouve dans un endroit calme et isolé, une poule couveuse est tout à fait capable de s'autonomiser le temps de la couvaison. Vous pouvez donc la laisser libre de ses mouvements. Certains éleveurs préfèrent l'enfermer et ne la laisser sortir qu'une fois par jour pendant un quart d'heure. C'est plus contraignant – pour l'éleveur comme pour la poule – et le résultat n'est pas forcément meilleur.

Quand vient le moment de couver, la poule se confectionne un nid confortable qu'elle occupera pendant 3 semaines.

La naissance

Après 18 ou 19 jours, les poussins perforent la chambre à air qui se trouve du côté rond de l'œuf. Le 21^{e} jour, ils percent la coquille proprement dite. Mouillés et tremblants, les nouveau-nés sèchent rapidement leur duvet grâce à la chaleur prodiguée par leur mère et sont capables de se déplacer quelques heures après leur naissance. Toujours guidés par leur mère, ils boivent dans l'abreuvoir « spécial poussins » que vous aurez pris soin de placer à proximité. Dès le lendemain, ils picorent les premières miettes « poussins premier âge » que vous leur prodiguerez à volonté dans une mangeoire adaptée. Gâtez-les en leur déposant de temps en temps de jeunes feuilles de laitue, une jeune touffe de mouron des oiseaux arrachée au jardin ou le jaune émietté d'un œuf dur.

MÂLE OU FEMELLE ?

Statistiquement, la moitié de vos poussins à l'éclosion sera femelle, l'autre moitié mâle. Fondée sur l'examen des organes génitaux à l'intérieur du cloaque, la reconnaissance du sexe des poussins est difficile pour un non-professionnel. Certaines races, comme la poule de Bielefeld et la plupart des poules coucou – c'est-à-dire au plumage blanc barré de gris ou de noir –, comme la Coucou de Malines, sont autosexables : le mâle et la femelle se distinguent par la couleur du duvet dès le premier jour.

Les jeunes poussins requièrent une nourriture spécifique adaptée à leurs besoins.

Les petits poussins grandissent

Si l'endroit ne présente pas de danger pour eux, maintenez dans un premier temps les poussins là où la poule a couvé. Sinon, installez la poule dans un petit poulailler en kit dont vous condamnerez l'accès. Mettez à leur disposition en permanence de l'eau fraîche et de la nourriture sous forme de miettes « spécial

poussins ». Les premiers jours, la mère picorera cette nourriture, incitant les poussins à en faire autant. Recouvrez le sol avec une litière de paille fine. Après une dizaine de jours, si le temps est agréable (température supérieure à 22 °C) et qu'il ne pleut pas, placez pendant la journée les poussins et la mère dans une petite cage d'élevage couplée à un abri. Si les nuits sont encore fraîches ou si la météo prévoit de la pluie, rentrez-les au poulailler en attendant l'embellie. Sauf météo exceptionnelle, les poussins nés à partir du début du mois de mai sont directement acclimatés en plein air, mais incapables de réguler leur température interne avant l'âge de 3 semaines – les premières plumes juvéniles ont alors remplacé le duvet –, ils devront pouvoir s'abriter avec leur mère la nuit ou par temps humide.

Les poussins restent avec leur mère jusqu'à leur 6e semaine, quand elle se remet à pondre et délaisse ses rejetons qui sont maintenant autonomes. Ils dédaignent progressivement la nourriture en miettes et passent à une nourriture d'adultes (blé, triticale, seigle, orge, maïs concassé). Fournissez-leur régulièrement de la verdure : feuilles de laitue ou de bette, touffe de stellaire, etc. Maintenez les poulettes isolées dans un petit enclos ménagé à l'intérieur de l'enclos principal afin que les anciennes poules et les nouvelles voisinent visuellement sans cohabiter physiquement. À partir du 4e mois, le régime alimentaire des jeunes poulettes est identique à celui des poules adultes.

La mère poule s'occupe consciencieusement de ses poussins de leur naissance à l'âge de 6 semaines au moins.

IDENTIFIEZ VOS POULES

Après le 5e ou le 6e mois, toutes les poules se ressemblent. Pour les identifier, passez-leur la bague à la patte ! Utilisez des bagues spiralées de couleur – une couleur différente chaque année –, faciles à poser et se maintenant en place sans leur causer de désagréments. Distinguez les poules et les coqs obtenus à partir d'œufs fécondés achetés auprès de deux éleveurs différents (par exemple en baguant les premiers à la patte gauche, les seconds à la patte droite). Enfin, baguez une bonne couveuse afin de la conserver, car si la capacité de ponte diminue avec l'âge de la poule, ses qualités de couveuse et de mère, elles, se maintiennent et même s'améliorent.

N'oubliez pas d'installer des perchoirs dans le poulailler :
les poules adorent être en hauteur, à l'abri des éventuels prédateurs.

Les premières pontes

L'entrée dans la vie adulte se concrétise par la ponte des premiers œufs qui débute vers le 5e ou le 6e mois (certaines races pondent un peu plus tard). L'imminence de la ponte s'annonce par un rougissement de la crête et un gonflement important de l'arrière-train duveteux de la poule.

Le suivi et l'entretien du poulailler

Une fois acclimatées, les poules ne demandent que peu de surveillance. Elles rentrent spontanément dans le poulailler le soir venu et ressortent le lendemain aux premières heures du jour. Un simple coup d'œil – lors du ramassage des œufs par exemple – permet de vous assurer au quotidien que tout va bien. Là où les risques d'attaques de prédateur existent, fermez la porte du poulailler le soir. Dans un enclos-volière, ce n'est pas indispensable. Sinon, un portillon automatique vous mettra à l'abri de cette double contrainte, matinale (ouverture) et vespérale (fermeture).

Veillez à ce que vos pensionnaires disposent à volonté d'eau fraîche et de nourriture (graines et verdure). Nettoyez régulièrement abreuvoir et mangeoire. Selon le temps dont vous disposez, nettoyez le poulailler quotidiennement ou toutes les semaines en renouvelant ou en complétant la paille de la litière et en changeant celle des nids.

Il est préférable d'épandre toutes les semaines quelques poignées de paille dans l'enclos plutôt que de déposer une litière épaisse tous les mois ou tous les trimestres. La décomposition de la litière est alors progressive et plus régulière. Par temps pluvieux, une couche de paille épaisse tassée par les poules provoque une décomposition à l'abri de l'oxygène qui génère de mauvaises odeurs (une bonne décomposition organique ne sent rien, si ce n'est une vague odeur d'humus forestier). Deux fois par an – en janvier ou février, avant le départ de la saison de jardinage, et en octobre – prélevez la litière de l'enclos devenue fumier.

Mettez votre foin, paille ou fumier à disposition de vos poules pendant quelques jours avant de l'utiliser au potager. Vous obtiendrez ainsi un paillage décompacté et enrichi de fientes !

Lapins et clapiers

Jadis, les lapins élevés en clapier étaient très présents dans les cours des fermes. Comme les poules, ils participaient à l'autonomie alimentaire des populations rurales. Comme ils se contentent pour toute nourriture d'herbes sauvages, de légumes et de diverses fanes et épluchures issus du jardin, il vous serait facile de les nourrir. Mais réfléchissez-y à deux fois ! Contrairement aux poules qui vous donnent des œufs, les lapins sont destinés uniquement au sacrifice. Si vos goûts vont dans ce sens, vous pourrez à votre modeste échelle participer à la sauvegarde de races anciennes qui se raréfient aujourd'hui, comme le Chamois de Thuringe, le Doré de Saxe ou le Géant blanc du Bouscat. Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et le Programme des Nations unies pour l'environnement, un tiers des races domestiques seraient en voie de disparition à travers le monde.

8

DES RUCHES AU JARDIN

Édulcorant à haute valeur diététique, le miel est récolté en été et se conserve aisément en bocaux plusieurs années. Si le jardin vous occupe surtout au printemps et en automne, les ruches, elles, vous solliciteront surtout en été lors du prélèvement du miel et de son extraction, et en hiver pour la réfection de ruches inutilisées, le nettoyage des rehausses et la fabrication des nouveaux cadres. Toutefois, l'élevage des abeilles est complexe et nécessite à la fois des connaissances pointues et un savoir-faire important.

Un univers passionnant mais complexe

Le fait d'être un jardinier émérite ne fera pas forcément de vous un bon apiculteur ! À moins de vous former au monde singulier mais captivant des abeilles… Pour cela, rien ne vaut une relation suivie avec un apiculteur sympathique et chevronné. Accompagnez-le sur le terrain pendant une année au moins, regardez-le travailler, écoutez ses explications. Le moment venu,

il pourra vous fournir vos premiers essaims, vous aider à installer vos ruches et à résoudre les petites déconvenues qui ne manquent pas d'assaillir l'apiculteur débutant.

Les abeilles fabriquent le miel pendant toute la belle saison.

Au départ...

Les formalités administratives obligatoires pour installer deux ou trois ruches destinées à récolter du miel pour la consommation familiale sont réduites. Contactez la direction des services vétérinaires (DSV) de votre département pour obtenir votre numéro apicole et, si ce n'est pas déjà le cas, contractez une assurance responsabilité civile. Ce sont les deux seules formalités obligatoires.

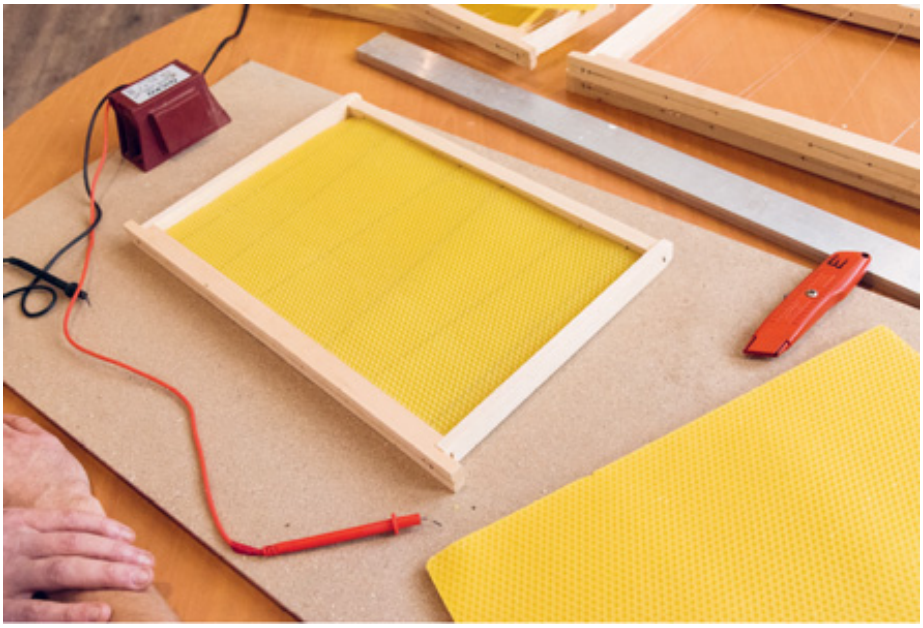
Mais il vous sera néanmoins très profitable d'entrer en contact avec le syndicat départemental apicole et avec le groupement de défense sanitaire (les deux sont généralement liés) qui vous feront côtoyer les apiculteurs expérimentés de votre région. Le syndicat apicole de votre département pourra également vous aider à vous procurer d'occasion une partie du matériel nécessaire.

Chaque groupe de ruches devra être identifié par le numéro apicole de leur propriétaire.

Le calendrier apicole

En hiver

Les colonies d'abeilles vivent au ralenti. Profitez-en pour effectuer les petits travaux qui vous faciliteront les interventions le printemps venu : montage des cadres, tension des fils qui soutiendront les plaques de cire et désinfection au chalumeau des anciennes ruches et rehausses. Les premiers vols débutent généralement en février. Profitez d'une belle journée ensoleillée pour nettoyer les abords et balayer le socle et la planche d'envol des ruches.



Profitez de l'hiver pour monter les plaques de cire sur les cadres destinés à occuper vos hausses ce printemps.

Au printemps

Les premiers beaux jours du printemps signent le démarrage de la collecte du nectar. Mettez à profit une belle journée de mars pour ouvrir chaque ruche afin de vérifier l'importance et la régularité des pontes mais sans perturber plus qu'il ne faut vos colonies. Profitez-en pour remplacer les vieux rayons non

occupés par des rayons neufs. Le tiers des cadres devra être ainsi remplacé tous les ans.

Tout s'enclenche ensuite. En avril, vérifiez le niveau de remplissage des cadres des ruches par le miel et, au besoin, posez vos premières hausses. Mai est le mois où les essaims quittent les ruches pour former de nouvelles colonies ; soyez attentif et récupérez-les chaque fois que c'est possible. Si cela s'impose, renforcez une colonie trop faible ou affaiblie par l'essaimage en remplaçant un ou deux cadres peu garnis par des cadres largement occupés par du couvain que vous aurez prélevés sur une ruche très active.

Une colonie populeuse et active vous assurera une récolte de miel généreuse.

LE MATÉRIEL APICOLE INDISPENSABLE

Le matériel apicole est évidemment très spécifique : des ruches complètes avec cadres – optez pour le modèle le plus communément utilisé dans votre région, Langstroth ou Dadant en général –, des rehausses, des feuilles de cire adaptées aux cadres, une vareuse avec chapeau et voile, des gants, divers petits accessoires indispensables (enfumoir, brosse en crin et lève-cadre), un extracteur, pour la récupération du miel, et des pots pour le stocker.

En été

À partir de juin, surveillez le remplissage des hausses. Si elles sont pleines, que les floraisons restent importantes et que l'activité des abeilles se maintient, ajoutez une nouvelle hausse pour augmenter la capacité de stockage des colonies. Sinon – après une canicule précoce ou un printemps sec, par exemple –, vérifiez que les cadres des hausses sont bien operculés avant d'en prélever les rayons pour en extraire le miel.

Le poids des hausses vous informe sur l'importance de la miellée.

En année « normale », juillet est le grand mois de la récolte du miel, en particulier si vous procédez à une récolte unique. N'attendez pas trop longtemps, car il est préférable que les abeilles refassent le plein de miel pour l'hiver grâce aux floraisons automnales. Pour cela, commencez par installer le matériel d'extraction – extracteur centrifuge, couteau et bac à désoperculer, maturateur, seau et éponge – dans un lieu fermé pourvu d'une alimentation en eau. Pour la récolte de deux ou trois ruches, votre cuisine sommairement réaménagée fera parfaitement l'affaire.

La récupération des cadres remplis de miel peut alors commencer.

1 Déposez une hausse vide sur une brouette et approchez-vous des ruches.

2 Allumez votre enfumoir et enfumez légèrement l'entrée de la ruche.

3 Retirez le couvercle et l'éventuel couvre-cadre.

4 D'un geste énergique mais précis, décollez le cadre avec le lève-cadre en guise de levier.

5 Soulevez-le pour vérifier s'il est bien operculé. Si ce n'est pas le cas, remettez-le délicatement en place (un miel non operculé ne se conserve pas).

6 S'il est uniformément operculé, débarrassez-le délicatement des abeilles qui s'y promènent à l'aide de la brosse en crin et placez-le dans la hausse vide prévue à cet effet.

7 Passez au cadre suivant et procédez de même. Et ainsi de suite jusqu'au dernier cadre de la hausse.

8 Ôtez la hausse maintenant vide et refermez la ruche.

9 Entreposez les cadres remplis de miel à proximité de l'extracteur.

Prélevez les cadres dans la hausse...

... et débarrassez-les des abeilles qui les recouvrent à l'aide d'une brosse à crin fin.

L'extraction du miel peut commencer. Désoperculez recto et verso le nombre de cadres que peut contenir votre extracteur et

positionnez-les en place. Actionnez la manivelle, d'abord lentement puis de plus en plus vite. Une fois les rectos des cadres vidés de leur miel, retournez-les et faites de même pour extraire le miel des versos. Le miel s'écoule doucement à travers un filtre dans le maturateur par le biais d'une goulotte située au bas de l'extracteur. Déposez les cadres vidés de leur miel dans le bac à désoperculer et écrasez les opercules pour mieux récupérer le miel qui les recouvre encore. Pour éviter le pillage, c'est-à-dire le prélèvement des dernières traces de miels par les diverses colonies d'abeilles, veillez à bien nettoyer le matériel ayant servi à l'extraction et à le ranger après utilisation. Stockez le miel récolté dans le maturateur pendant quelques jours avant d'écumer les microparticules remontées en surface et de remplir vos pots en verre. Vous pourrez ainsi conserver le miel jusqu'à sa consommation.

Après la récolte, stockez les rehausses. Pour les éventuels traitements après récolte contre le varroa – un minuscule acarien parasite très préjudiciable aux abeilles –, suivez les préconisations du groupement de défense sanitaire de votre région.

Le cadre rempli de miel est placé dans l'extracteur après désoperculage...

... et le miel est récupéré dans le maturateur avant mise en bocaux.

Le miel toutes fleurs

Deux ou trois ruches placées au jardin familial vous permettront de récolter un miel toutes fleurs dont la saveur varie chaque année en fonction de la météo printanière. Les apiculteurs qui récoltent des miels spécifiques – colza, acacia, lavande, tournesol, etc. – doivent « transhumer » leurs ruches pour suivre les diverses floraisons. Avant chaque déplacement des ruches, le miel est extrait des rayons et dûment étiqueté.

À l'automne

En cas de début d'automne sec ou au contraire pluvieux – dans les deux cas, les floraisons sont peu importantes et les récoltes de nectar faibles –, nourrissez les colonies à deux reprises et à une semaine d'intervalle avec 1 l de sirop composé à parts égales d'eau et de sucre. En octobre, vérifiez que les abeilles disposent de réserves de miel suffisantes pour l'hiver. Si les provisions par

ruche sont inférieures à 15 kg, nourrissez à nouveau la colonie avec un sirop composé de deux tiers de sucre. Les ultimes collectes de nectar se font en novembre – pour peu que la météo les permette. Une fois les premiers froids installés, placez une grille de protection pour éviter l'intrusion de petits rongeurs dans la ruche.

Un pain de sucre candi déposé dans le nourrisseur aidera les abeilles à reconstituer leurs réserves d'hiver.

Pollen, propolis et cire

Le miel est la principale récolte d'une ruche, mais avec un peu d'expérience et du matériel adapté, vous pourrez aussi récolter le pollen et la propolis (photo ci-dessus). Placés dans un cérificateur solaire, les rayons vidés de leur miel vous permettront de récupérer la cire utile pour confectionner des bibelots ou des bougies, fabriquer une encaustique… et monter de nouveaux cadres pour les récoltes de l'année suivante.

Adopter une ruche kenyane

Contrairement aux modèles traditionnels qui se développent à la verticale par entassement de hausses sur le corps de la ruche, la kenyane est une ruche horizontale qui procure à l'essaim un espace saisonnier modulable à l'intérieur même du corps de la ruche.

Une ruche singulière...

De conception relativement simple, elle se présente sous la forme d'une caisse en bois d'environ 1 m de long et de section trapézoïdale dont les côtés forment avec le fond un angle de 120° (qui est la dimension de l'angle d'une alvéole de cire telle que la construise les abeilles).

Le corps de la ruche mesure généralement 24 à 30 cm de haut et une quarantaine de centimètres de large. Le volume occupé par les abeilles est déterminé par une paroi séparatrice que l'apiculteur déplace de façon saisonnière le long de la ruche à la façon d'un curseur. Le fond est partiellement occulté par une grille ; un toit plat ou en pignon protège la ruche des intempéries.

L'ensemble est monté sur pieds afin de faciliter les interventions de l'apiculteur.

… et fonctionnelle

Selon le modèle, elle possède une entrée unique à une extrémité ou des entrées latérales multiples pouvant être partiellement occultées. Pas de cadres garnis de cire gaufrée, mais une trentaine de tasseaux de bois de 35 mm de large sur lesquels les abeilles accrochent leur rayon. Pour leur faciliter le travail et consolider l'accroche du rayon sur le tasseau, l'apiculteur y fixe habituellement une amorce en bois ou en cire.

Au départ, l'essaim nu est déposé dans la ruche sur une largeur de 6 ou 8 barrettes. Par la suite, le déplacement du séparateur permettra de positionner de nouvelles barrettes en bordure de couvain au fur et à mesure du développement de l'essaim. La récolte se fait par prélèvement des cadres chargés de miel en rive du nid à couvain.

Plébiscitée par les apiculteurs débutants

La ruche kenyane est appréciée des débutants parce qu'elle demande un investissement de départ faible. Entièrement faite en bois, un bricoleur averti pourra même la fabriquer lui-même à partir de plans et tutos trouvés sur internet. De même, le matériel nécessaire à son suivi se réduit à peu de choses : lève-cadre, enfumoir et tenue de protection. Si les apiculteurs expérimentés lui reprochent d'être plus exigeante en temps et moins « productive » que les ruches communément utilisées en apiculture, elle reste néanmoins une alternative économique pour un apiculteur débutant qui cherche à implanter deux ou trois ruches afin d'autoconsommer son propre miel.

9

PRODUIRE SES CÉRÉALES

La récolte des céréales est traditionnellement moins une affaire de jardinier que d'agriculteur. Un grand terrain permet néanmoins de consacrer quelques ares à leur culture. Destinées à l'alimentation humaine – le pain a été le principal pourvoyeur de calories de nos aïeux – et animale (à la basse-cour en particulier), elles fournissent en outre la paille dont nous avons vu l'importance dans un jardin à vocation autonome.

Faut-il cultiver des céréales ?

La question doit être posée ! Avant de vous décider, sachez que les céréales nécessitent de relativement grandes surfaces de mise en culture. Par ailleurs, si leur culture est assez simple – toutes sont directement semées en place –, leur récolte, en l'absence de mécanisation, est fastidieuse. Quoi qu'il en soit, la surface qui leur est consacrée ne doit pas entamer celle destinée aux légumes : vous n'y gagneriez pas en termes de rendements et donc d'autonomie ! 1 are (100 m^2) de blé vous permettra bon an mal an de moissonner entre 40 et 60 kg de grains. En affectant la

même surface à une culture de pommes de terre, vous récolterez, selon les conditions climatiques et la variété, entre 400 et 700 kg de tubercules pour environ 600 tubercules plantés. Il n'y a donc pas photo !

Le maïs est la céréale la plus facile à adopter au potager.

Le semis d'automne...

Les divers types de blés (blé tendre, blé dur, épeautre), le seigle, le triticale (un hybride du blé et du seigle) et l'orge d'hiver se sèment en automne et se moissonnent l'été suivant. Le choix de la date de semis est délicat : semées trop tôt, le risque d'envahissement de vos céréales par les mauvaises herbes ou les divers parasites d'automne est important ; semées trop tard, les jeunes pousses sont plus sensibles au froid. Pour définir avec précision les dates de semis, les agriculteurs de votre région, bios ou non, sont toujours de bon conseil.

Le blé dur est utilisé pour confectionner les pâtes alimentaires...

… et le semis de printemps

Le maïs, l'orge et l'avoine de printemps se sèment entre début mars et mai et se récoltent entre la fin d'été et l'automne. Leur durée de culture est plus courte mais leur potentiel de production – exception faite du maïs – est moins élevé que celui des céréales d'hiver.

… alors que le blé tendre permet de faire des gâteaux et du pain.

LA ROTATION DES LÉGUMES ET DES CÉRÉALES

Une culture des céréales améliore la structure du sol et, du fait de leur densité de semis, limite l'envahissement par les mauvaises herbes. Si la place ne vous manque pas, faites « tourner » vos céréales et vos surfaces potagères afin d'optimiser les avantages induits par les unes et par les autres : affinement et assouplissement du sol, augmentation de la fertilité et limitation des attaques parasitaires.

→ CALENDRIER DU SEMIS ET DE LA MOISSON DES PRINCIPALES CÉRÉALES

Céréales potagères	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Avoine			Semis					Moisson				
Blé tendre							Moisson			Semis		
Épeautre							Moisson			Semis		
Maïs				Semis	Semis					Moisson		
Orge							Moisson			Semis		
Seigle							Moisson			Semis		
Triticale							Moisson			Semis		

Semis
Moisson

Comment semer les céréales

Façon de faire traditionnelle, le semis à la volée reste d'actualité sur les petites parcelles, en particulier pour les mises en culture des pseudo-céréales à petites graines comme le sorgho, le millet, le sarrasin ou le quinoa. Impératif pour le semis de très grosses graines comme le maïs, le semis en ligne est plus facile à mettre en œuvre sur les grandes parcelles pour les blés, le seigle, l'orge ou l'avoine. Déposez les graines à une profondeur de 2 cm pour leur permettre de taller – c'est-à-dire de se ramifier au départ de la végétation. L'écartement entre les rangs devra être de 10 à 15 cm pour les blés, le seigle, l'orge ou l'avoine, et de 50 cm pour le maïs et le sorgho. L'utilisation d'un semoir automatique adapté vous permettra de gagner du temps et de mieux maîtriser les densités de semis. L'arrosage n'est utile que par temps excessivement sec.

Les pseudo-céréales

Le millet (photo ci-contre) et le sorgho sont intéressants en production familiale pour leur facilité de culture. Comme le quinoa et le sarrasin, ce ne sont pas vraiment des céréales – on parle de pseudo-céréales –, mais ils peuvent y être assimilés du fait d'une culture proche de celle des céréales « vraies ». Toutes se sèment au printemps et se récoltent dans les 4 à 6 mois qui suivent. Comme pour les céréales classiques, les grains sont récoltés à des fins d'alimentation humaine et animale. Néanmoins, elles ne contiennent pas de gluten ; leurs farines ne sont donc pas panifiables, mais mélangées à celles de blé et de seigle, elles permettent de confectionner divers pains spéciaux.

→ DENSITÉ DE SEMIS DES PRINCIPALES CÉRÉALES

Type de céréales	Densité de semis
Avoine	1 kg/are
Blé tendre (froment)	1 à 1,2 kg/are
Épeautre	1 à 1,2 kg/are
Maïs	1 500 graines/are
Orge	1 à 1,2 kg/are
Seigle	0,8 à 1 kg/are
Triticale	0,8 à 1 kg/are

RESSEMER LES GRAINES DE CÉRÉALES RÉCOLTÉES

La récupération des graines de céréales se fait sans difficulté. Le blé, l'épeautre, l'avoine, le triticale et l'orge sont autogames. Dans la pratique, il vous suffira de prélever les graines nécessaires au semis dans les réserves de l'année destinées à la consommation. S'il existe un risque d'interpollinisation – pour le seigle et le maïs essentiellement –, contentez-vous de cultiver une variété unique.

Les petites surfaces céréalières sont ensemencées à la volée.

Récolte, stockage et utilisation des céréales

Définir le meilleur moment pour moissonner vos céréales n'est pas toujours aisé, d'autant que les périodes varient d'une année sur l'autre en fonction des conditions climatiques. La récolte intervient quand la tige est sèche et le grain mûr. Les pieds sont fauchés ou arrachés puis battus pour séparer les graines de l'inflorescence, et vannés pour les débarrasser de la balle qui les recouvre et des diverses impuretés. Sur des petites surfaces jardinées, la récupération et le nettoyage des grains se font manuellement, alors que les grandes parcelles nécessitent un outillage mécanisé plus ou moins spécifique.

Le grand atout des céréales est leur capacité de conservation. Maintenues au sec et à l'abri des rongeurs, elles se conservent facilement d'une année sur l'autre, voire plusieurs années de suite. Leur utilisation varie selon l'espèce, mais toutes participent, seules ou mélangées, à l'alimentation humaine et animale.

Les poules mangent de tout mais apprécient les graines de céréales qui constituent la base de leur alimentation.

→ LES CÉRÉALES ET L'ALIMENTATION HUMAINE

Principales céréales	Utilisation en cuisine
Avoine	Soupes aux légumes, croquettes, gâteaux et porridge
Blé tendre et épeautre	Pain, biscuits et gâteaux
Maïs	Galettes
Millet	Bouillies, galettes et pain (mélangé avec de la farine de blé)
Orge	Bière et boissons fermentées
Seigle	Pain et gâteaux
Sorgho	Biscuits, galettes, beignets et soupes
Triticale	Pain, pâtes alimentaires, crêpes, tartes et gâteaux

→ LES CÉRÉALES ET LA BASSE-COUR

Principales céréales	Ration pour la basse-cour
Avoine	Pas plus de 5 % de la ration
Blé tendre et épeautre	Jusqu'à 20 % de la ration
Maïs	Jusqu'à 40 % de grains, de préférence broyés, dans la ration
Millet	Jusqu'à 30 % de la ration
Orge	Jusqu'à 10 % de la ration
Seigle	Pas plus de 5 % de la ration
Sorgho	Pas plus de 5 % de la ration
Triticale	Pas plus de 5 % de la ration

Les protéagineux

Leur haute teneur en protéines a valu leur appellation à ces plantes de la famille des Fabacées. Ils regroupent essentiellement les pois protéagineux, la féverole et le lupin, et se cultivent en rotation avec les céréales. Outre leur utilisation pour alimenter la basse-cour en grains, ils présentent un grand intérêt agronomique du fait de leur capacité à fixer naturellement l'azote de l'air.

10

LES RÉCOLTES

Pour autonomiser votre alimentation, votre jardin doit vous permettre de disposer de légumes, condimentaires et fruits de janvier à décembre. Tout au long de l'année, la diversité est de règle : rien n'est plus ennuyeux qu'un repas qui évoque celui de la veille et ne diffère guère de celui du lendemain. Chaque période de l'année possède ses légumes, condimentaires et fruits de saison. Qui imagine cueillir des fraises, des melons ou des tomates en hiver ? *A contrario*, les légumes spécifiques d'hiver comme la mâche, les épinards ou les choux de Milan ne se récoltent qu'à la mauvaise saison. La culture « à contre-saison » de ces légumes qui n'apprécient pas la chaleur et la sécheresse serait d'ailleurs difficile et coûteuse.

Les récoltes printanières

En dépit de l'activité fiévreuse qui règne au jardin à cette époque de l'année, la disponibilité en légumes, condimentaires et fruits est encore faible. Les légumes d'hiver faiblement rustiques maintenus en place ont généralement gelé (mais les hivers doux

de ces dernières années ont souvent permis de disposer de chicorées scaroles et frisées, de choux de Chine et de poirées jusqu'en avril). Si les plus résistants au froid, comme le poireau, la mâche ou le chou de Bruxelles, parviennent en fin de cueillette, les premières mises en culture printanières ne sont pas encore bonnes à être récoltées. La récolte de ces dernières – radis, navet de Milan, fève, laitue de printemps – se concentre d'ailleurs en fin de période (avril et mai). Plus généralement, les conditions climatiques de l'hiver et du printemps influent largement sur la disponibilité des légumes, des condimentaires et des fruits entre mars et juin.

Légumes frais disponibles au printemps	Condimentaires disponibles au printemps	Fruits disponibles au printemps
Artichaut, asperge, bette et poirée, carotte, chicorée italienne, chicorée sauvage, chou de Bruxelles, chou frisé, chou de Milan, chou de Russie, choux asiatiques divers, claytone de Cuba, courgette et pâtisson, épinard, fève, laitue à couper, laitue pommée de printemps, laitue pommée d'hiver, mâche, navet de Milan, oignon de mai, oseille, panais, petit pois, pissenlit, poireau, radis de printemps, roquette, topinambour	Aneth, ciboule, ciboulette, coriandre, estragon, laurier-sauce, livèche, persil frisé, persil plat, romarin, sauge officinale, thym citron, thym commun	Fraise à gros fruits, rhubarbe

LA CUISINE DE SAISON

Une forte disponibilité saisonnière de légumes, de condimentaires et de fruits stimule la création en cuisine. Le printemps est la saison des quiches et des tourtes accompagnées de salades, l'été est celle des grillades, des poêlées de tomates et des crudités. L'automne retrouve l'association printanière des plats chauds et froids, alors que l'hiver est plutôt la saison des soupes et des plats cuisinés. Dans tous les cas, laissez parler votre imagination : en associant divers ingrédients de saison, le risque de fausse note culinaire est faible.

Les petits pois se récoltent à la main…

Les récoltes estivales

Tout change à partir du mois d'avril. Les derniers légumes de printemps s'attardent au jardin et ceux de l'été portent leurs premiers fruits. Les diverses condimentaires sont à leur optimum. Avec la maturation des tomates, des aubergines, des poivrons, des courgettes et des concombres, juillet et août marquent l'apothéose des récoltes au potager. Le verger, avec l'échelonnement des cueillettes des diverses espèces et variétés fruitières, n'est pas en reste.

… alors que la verveine citronnelle se cueille au sécateur.

Légumes frais disponibles en été	Condimentaires disponibles en été	Fruits disponibles en été
Artichaut, aubergine, bette et poirée, betterave rouge, brocoli calabrais, carotte, chou-rave, céleri-branche, chicorée frisée d'été, chicorée scarole d'été, chou cabus pointu, chou-fleur d'été, concombre, courgette et pâtisson, fenouil bulbeux, haricot filet et mangetout nain, haricot filet et mangetout grimpant, laitue pommée d'été, laitue à couper, maïs sucré, melon et pastèque, oignon, patate douce, petits pois, poivron, pomme de terre, pourpier d'été, radis d'été, roquette, tomate	Ail, aneth, basilic, ciboulette, coriandre, cornichon, échalote, estragon, laurier-sauce, livèche, mélisse, menthe, origan, persil frisé, persil plat, piment, romarin, sauge officinale, stévia, thym citron, thym commun, verveine citronnelle	Abricot, amélanchier, cerise, figue, fraise à gros fruits, framboise, groseille à grappes, groseille à maquereau, mûre des jardins, pêche, poire d'été, pomme des moissons, prune, raisin

Les récoltes automnales

Beaucoup de légumes-fruits d'été s'attardent au jardin jusqu'en entrée d'automne et, déjà, les premiers légumes spécifiques d'automne sont prêts à être récoltés. Régulièrement semées et repiquées entre mars et octobre, les laitues restent disponibles sans interruption jusqu'en novembre, voire au-delà. Forcées en cave à partir de septembre ou octobre, les premières endives se récoltent dès le mois de novembre. Les diverses espèces et variétés automnales de fruits permettront d'abondantes cueillettes jusqu'à la mi-octobre et l'arrivée des premiers froids. Légumes-feuilles, légumes-fruits, légumes-racines, tous semblent s'être donné rendez-vous au potager entre septembre et novembre. De fait, la gamme des légumes disponibles en automne n'a rien à envier à celle de l'été.

Légumes frais disponibles en automne	Condimentaires disponibles en automne	Fruits disponibles en automne
Artichaut, aubergine, bette et poirée, betterave rouge, brocoli calabrais, carotte, céleri-branche, céleri-rave, chicorée frisée d'été et d'automne, chicorée italienne, chicorée sauvage, chicorée scarole d'été et d'automne, chou de Bruxelles, chou cabus, chou frisé, chou-fleur d'automne, chou rouge, chou de Russie, chou de Chine (pak choï), chou de Pékin (pet tsaï), chou-rave, choux asiatiques divers, concombre, coqueret du Pérou, courge musquée, courges diverses (giraumon, potimarron et potiron), courgette et pâtisson, endive, épinard, fenouil bulbeux, haricot filet et mangetout nain, haricot filet et mangetout grimpant, haricot grain nain, haricot grain à rames, laitue pommée d'automne, laitue à couper, lentille, mâche, navet d'automne, oseille, panais, patate douce, poireau, pois chiche, poivron, pomme de terre, radis d'automne et d'hiver, roquette, rutabaga, tomate, topinambour	Basilic, ciboule, ciboulette, coriandre, estragon, laurier-sauce, livèche, mélisse, menthe, origan, persil frisé, persil plat, piment, romarin, sauge officinale, stévia, thym citron, thym commun, verveine citronnelle	Amande, coing, figue, fraise à gros fruits (variétés remontantes), framboise (variétés remontantes), kiwaï, kiwi, noisette, pêche, poire, pomme, prune, raisin

Récoltées en automne, les amandes se grignotent pendant tout l'hiver.

Les choux de Pékin se récoltent jusqu'aux premières fortes gelées.

Les récoltes hivernales

Les légumes rustiques au froid, comme les divers choux d'hiver (chou de Bruxelles, chou de Milan et chou frisé), le poireau, l'épinard, la mâche, le panais et les chicorées italiennes rustiques ('Rouge de Trévise', 'Rouge de Chioggia', 'Grumolo Verde'), se maintiennent en place et se récoltent même par hiver très froid. Pour les moins rustiques, comme les bettes et poirées, les céleris-branches, la claytone de Cuba, les chicorées frisées et scaroles ou le rutabaga, les récoltes se poursuivent jusqu'aux premières gelées noires inférieures à - 8 °C (la douceur des hivers 2018-2019 et 2019-2020 a permis d'en disposer jusqu'en mars et avril). Protégées par un voile de forçage ou par une couche de paille, les carottes d'hiver s'arrachent jusqu'en avril ou mai au fur et à mesure des besoins. Les persils repiqués en fin d'été se récoltent tout l'hiver et jusqu'à leur montée en graines en fin de printemps.

Légumes frais disponibles en hiver	Condimentaires disponibles en hiver
Bette et poirée, carotte, céleri-branche, chicorée italienne, chicorée sauvage, chou de Bruxelles, chou frisé, chou de Milan, chou de Pékin (pet tsaï), claytone de Cuba, endive, épinard, mâche, oseille, panais, poireau, rutabaga, topinambour	Laurier-sauce, persil frisé, persil plat, romarin, sauge officinale, thym citron, thym commun

11

STOCKAGE ET CONSERVATION

Le stockage et la conservation des légumes, des condimentaires et des fruits sont les compléments indispensables aux récoltes en frais. Un simple entreposage à l'abri des gelées permettra de disposer de légumes-fruits (essentiellement les courges d'hiver) et de légumes-racines non rustiques pendant toute la mauvaise saison. Par ailleurs, conservées par congélation ou mises en bocaux appertisés, les récoltes excédentaires d'été et d'automne resteront disponibles jusqu'aux premières récoltes de l'année suivante.

La conservation en cave et en silo

La pomme de terre, le céleri-rave, la betterave rouge, le navet et le radis d'hiver s'arrachent avant les premières gelées et se maintiennent à l'abri des basses températures en cave ou en silo. Un local non chauffé mais à l'abri des gelées ou une cave pas trop fraîche et bien ventilée permet le stockage hivernal des potirons, des potimarrons, des giraumons, des butternuts et, plus généralement, de toutes les courges d'hiver.

Légumes-fruits à stocker en cave	Légumes-racines à conserver en cave ou en silo
Courge musquée, dont la butternut ; courges diverses (giraumon, potimarron et potiron)	Betterave rouge, carotte, céleri-rave, navet d'automne, patate douce, pomme de terre, radis d'hiver, rutabaga

La conservation en silo

Le silo est une cavité creusée à ras du sol et tapissée de paille qui recueille pendant l'hiver les tubercules et les racines gélives. S'il nécessite un peu de travail – il est creusé en automne et comblé chaque printemps –, il permet de disposer à moindre coût des légumes qu'il protège jusqu'à l'arrivée du printemps. Installez-le dans un coin abrité du potager et veillez à le recouvrir d'une plaque imperméable pour mettre les légumes à l'abri de l'humidité.

Le stockage en ambiance tempérée

Entreposés au grenier ou dans un local non chauffé mais abrité des gelées, tous les légumes-graines récoltés à maturité, les céréales et pseudo-céréales ainsi que les protéagineux se conservent pour le moins une année complète. Les ails, échalotes et oignons se maintiennent plusieurs mois (la durée de conservation varie néanmoins sensiblement avec la variété). Contrairement aux autres légumes-racines gélifs, les patates douces se conservent mieux à température ambiante (18 à 22 °C) qu'en situation plus fraîche. Par ailleurs, si votre cave est froide et humide, les diverses courges d'hiver se maintiendront mieux dans un cellier ou une chambre non chauffée. Si les céréales stockées supportent des températures très basses (en particulier le maïs grain), il est essentiel qu'elles soient entreposées au sec.

Les potirons, potimarrons et courges musquées se stockent entre 10 et 18 °C.

Récoltes à conserver en ambiance tempérée
Ail
Céréales : blés, avoine, orge, seigle, triticale, millet, sorgho et maïs grain
Courge musquée, dont la butternut
Courges diverses : giraumon, potimarron et potiron
Échalote
Haricot grain
Lentille
Oignon
Piment
Pois chiche
Pois sec et pois cassé
Protéagineux : féverole et lupin
Pseudo-céréales : quinoa et sarrasin

La conservation en bocaux appertisés

Munis d'un joint de caoutchouc, les bocaux en verre garnis de légumes ou des fruits à conserver et recouverts selon le cas d'eau salée ou sucrée, sont plongés dans l'eau bouillante d'un stérilisateur pendant 30 à 45 minutes. La destruction par la chaleur des bactéries actives permet de conserver les récoltes excédentaires de légumes et de fruits pendant plusieurs mois, généralement jusqu'aux récoltes en frais de l'année suivante. La plupart des légumes peuvent se stériliser individuellement ou en macédoine, voire en plats cuisinés.

Les récoltes estivales excédentaires se conservent plusieurs mois en bocaux stérilisés.

Légumes à conserver en bocaux stérilisés	Fruits à conserver en bocaux stérilisés
Aubergine, bette, betterave rouge, cardon, carotte, céleri-branche et céleri-rave, tous les choux, courgette, fenouil bulbeux, haricot filet et mangetout, maïs doux, poireau, pois à écosser et mangetout, poivron, salsifis et scorsonère, tomate.	Abricot, cerise, coing, figue, pêche, poire, prune.

La congélation

La congélation est une méthode de conservation pratique qui convient à la plupart des aliments. Grand consommateur d'énergie, le congélateur ne devra cependant être utilisé que pour les espèces qui se maintiennent difficilement par les méthodes de conservation traditionnelles. Ainsi, la congélation – pourtant aisée – de la carotte, de l'épinard, de l'oseille, du panais, du poireau, des diverses courges, de la betterave rouge ou du navet ne se justifie pas. De même pour le persil, qui s'hiverne facilement au jardin sous un simple voile de forçage.

LA CONSERVATION DES PLANTES CONDIMENTAIRES

Les plantes condimentaires se conservent difficilement et toujours en perdant une bonne part de leur saveur. Le plus efficace – mais il s'agit là d'un pis-aller – est de les ciseler ou de les hacher après les avoir lavées, puis d'en remplir les alvéoles d'un bac à glaçons. Une fois gelées, placez-les dans un sachet de congélation et remettez-les au congélateur. Vous pourrez ainsi les ressortir hors saison en fonction des besoins.

Légumes à congeler	Condimentaires à congeler	Fruits à congeler
Artichaut (cœur), asperge, aubergine, tous les choux, courgette et pâtisson, fenouil bulbeux, fève, haricot filet, mangetout et à écosser, pois à écosser, poiuron, tomate.	Aneth, basilic, ciboulette, estragon, livèche, persil.	Abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille à grappes et à maquereau, kiwi, melon, mûre, myrtille, pêche, prune.

Méthode de conservation ou simple gourmandise ?

Mélange cuit de divers fruits et de sucre – qui empêche le développement des microbes et les fermentations –, la confiture est un savoureux moyen pour conserver une récolte pléthorique de fruits d'été.

Les autres méthodes de conservation

L'humanité n'a pas manqué d'imagination pour conserver sa nourriture. Accommodés à l'huile, au vinaigre, au sel ou à l'alcool, fumés, desséchés ou lactofermentés, de nombreux aliments conservent – et parfois améliorent – leur saveur. Selon vos goûts, le matériel et le temps dont vous disposez, certaines de ces méthodes de conservation traditionnelles peuvent être ponctuellement réactivées.

PLANTES À TISANE

Cueillies avant la floraison ou à son tout début – c'est alors qu'elles sont le plus riches en huiles essentielles –, les plantes aromatiques à tisane, comme l'hysope, les menthes, la lavande, le romarin, la sauge ou les divers thyms, se maintiennent plusieurs mois par séchage. Déposées dans des cagettes en bois ajourées, maintenues à température ambiante mais à l'ombre, elles sèchent en quelques jours.

L'huile, le vinaigre et la saumure permettent d'élargir et de diversifier les conserves hivernales.

12

12 MOIS D'AUTONOMIE AU JARDIN

Dans un jardin autonome, le vrai facteur limitant est le temps dont on dispose et la façon dont on l'utilise. Pour chaque activité, opérez à la meilleure époque. Planter un végétal en conteneur est possible en été, mais quel intérêt ? Vous serez obligé de suivre méticuleusement son arrosage et de désherber pour éviter la concurrence entre la plante et la mauvaise herbe alors qu'il est tellement simple et moins contraignant de le planter en racines nues en octobre ou en novembre. Une fois l'arbre planté, vous n'aurez plus à vous en occuper et pourrez passer à autre chose. Au jardin, agir à contretemps n'est jamais productif. Privilégier l'efficacité, planifier et rationaliser sont les véritables garants de l'autonomie.

Jardiner 10 minutes par are et par jour

La mise en culture d'un jardin requiert certes du travail, mais surtout une grande disponibilité : il faut être là quand il le faut. Et

c'est encore plus vrai pour la conduite de la basse-cour et des ruches ! Vous serez évidemment plus sollicité au printemps qu'en hiver, mais quand vous aurez trouvé votre rythme – les deux ou trois années qui suivent la création du jardin réclament généralement plus de temps –, prévoyez en moyenne 10 minutes de travail par are et par jour.

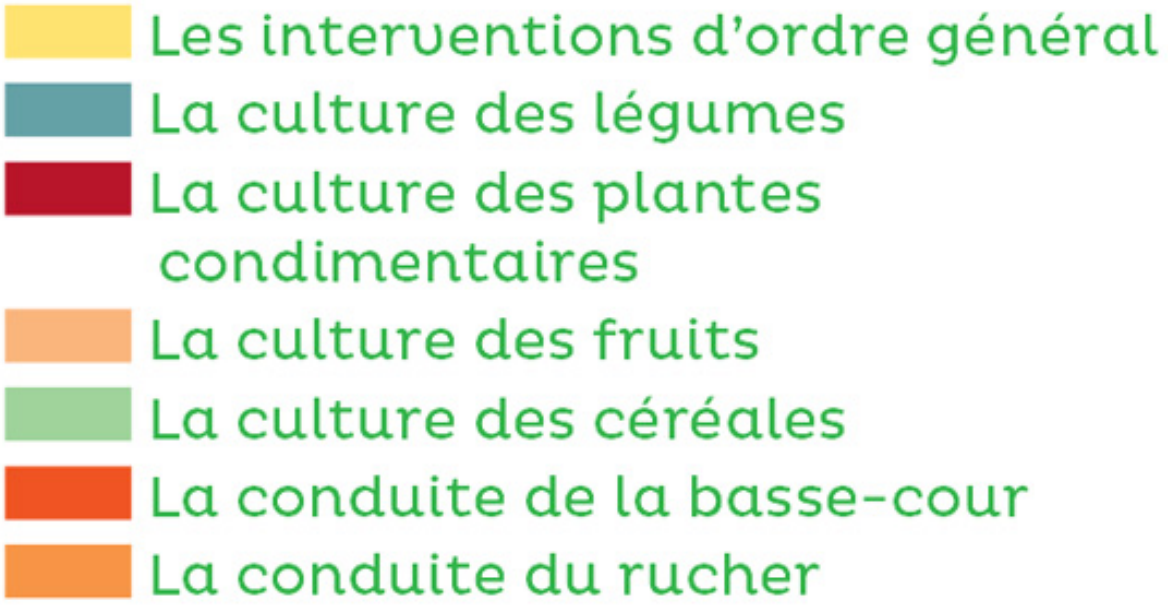
Le jardin, c'est 12 mois dans l'année...

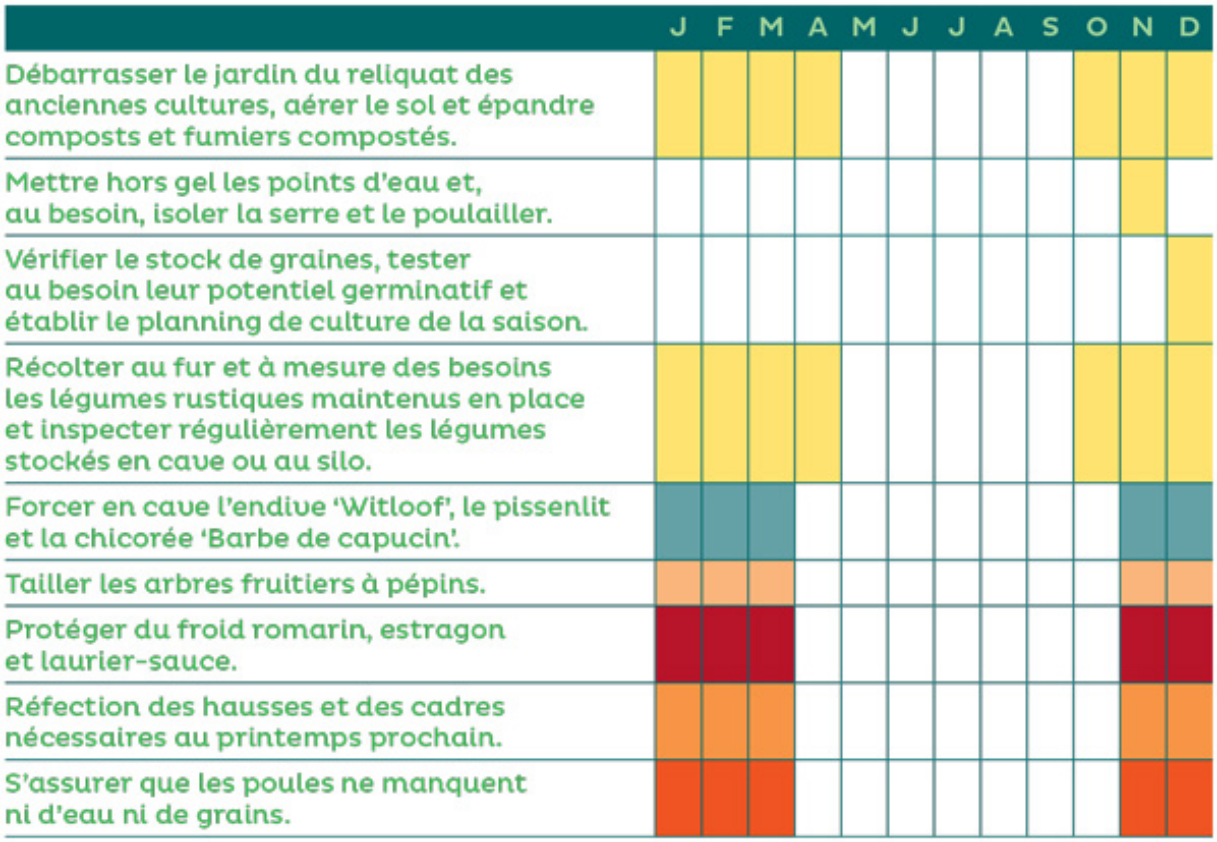
Jardiner en avril ou en mai, tout le monde sait faire ! Et c'est vrai que ces deux mois sont essentiels pour la conduite d'un jardin autonome. Mais les choses ne s'arrêtent pas là ; les récoltes, nous l'avons vu, se poursuivent sans interruption entre janvier et décembre. Par ailleurs, chaque saison concentre son lot de travaux qui se poursuivent sans discontinuer, mais sans jamais se ressembler.

Hiver

En début de période, veillez à mettre en place les protections nécessaires contre les intempéries à venir (isolation de la serre et du poulailler, protection ou mise à l'abri des végétaux sensibles, maintien hors gel des points d'eau, etc.). Une fois l'hiver installé, préparez le printemps à venir. De fait, anticiper tous les travaux qui peuvent l'être vous permettra d'éviter le « goulot d'étranglement » que constitue au printemps la relance de saison.

→ ÉPOQUES À PRIVILÉGIER POUR...





Les dates indiquées peuvent varier selon la région ou les conditions climatiques de l'année.

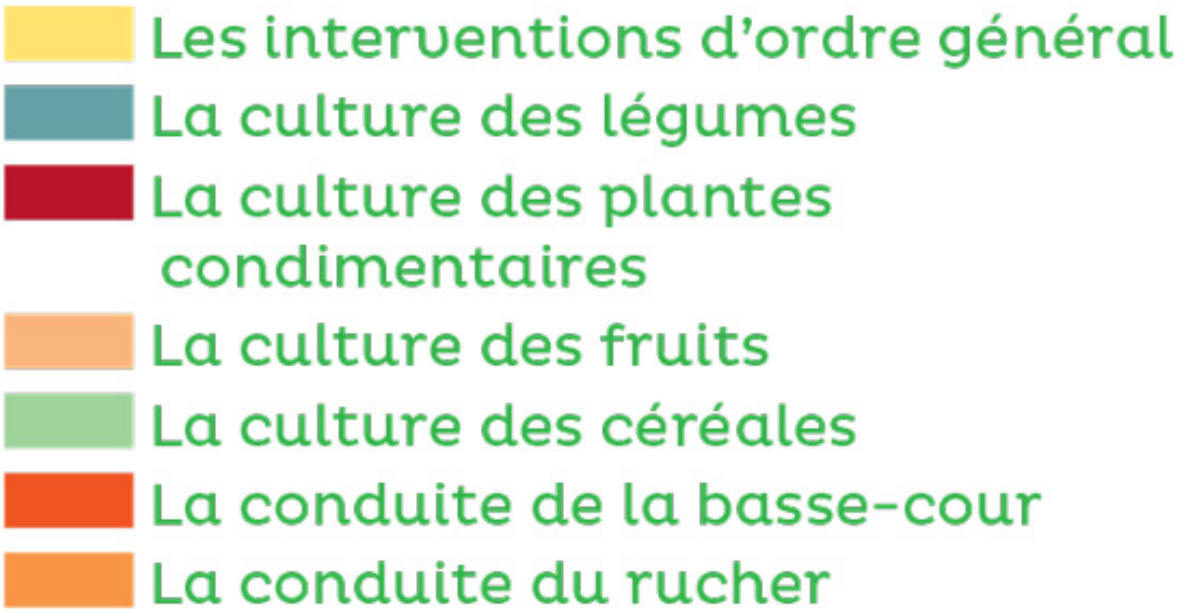
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Faucher les engrais verts d'hiver.												
Regrouper le parquet reproducteur dans la basse-cour.												
Planter les porte-greffes fruitiers à écussonner cet été.												
Semer en place la fève et le panais.												
Repiquer en pleine terre l'ail blanc, les oignons et les échalotes.												
Planter la rhubarbe (c'est aussi la bonne époque pour en prélever et en repiquer un éclat).												
Confectionner son terreau avec le compost vert et le fumier de basse-cour préparés l'année dernière.												
Vérifier l'état et les pontes de ses colonies d'abeilles.												
Planter les derniers arbustes à petits fruits (en particulier les actinidias, les raisins de table et le figuier).												
Semer en plaque de culture, à l'abri, les tomates, aubergines, poivrons et piments ainsi que les céleris et les artichauts.												
Semer en place les radis, les navets de Milan, les pois ronds, les épinards de printemps ainsi que les carottes primeurs et de saison.												
Diviser la ciboulette et la livèche.												
Semer en plaque de culture à l'abri les premières laitues de printemps, le fenouil bulbeux et tous les choux d'été (chou pointu, chou-fleur, brocoli, chou-rave).												
Semer en place la roquette et autres Brassicacées à récolter en jeunes pousses.												
Semer en place et à bonne exposition le cerfeuil, l'aneth et la coriandre.												
Semer en plaque de culture, à l'abri, les persils, la marjolaine, la coriandre et la sarriette.												
Tailler les arbustes à petits fruits.												
Mettre en terre les boutures de bois sec des groseilliers et des framboisiers.												
Tailler les arbustes condimentaires.												
Monter les tas de compost vert et de fumier composté destinés à la confection de vos terreaux pour l'année prochaine.												

De besoins sensiblement identiques, la tomate et le basilic se plantent ensemble et à la même époque.

Printemps

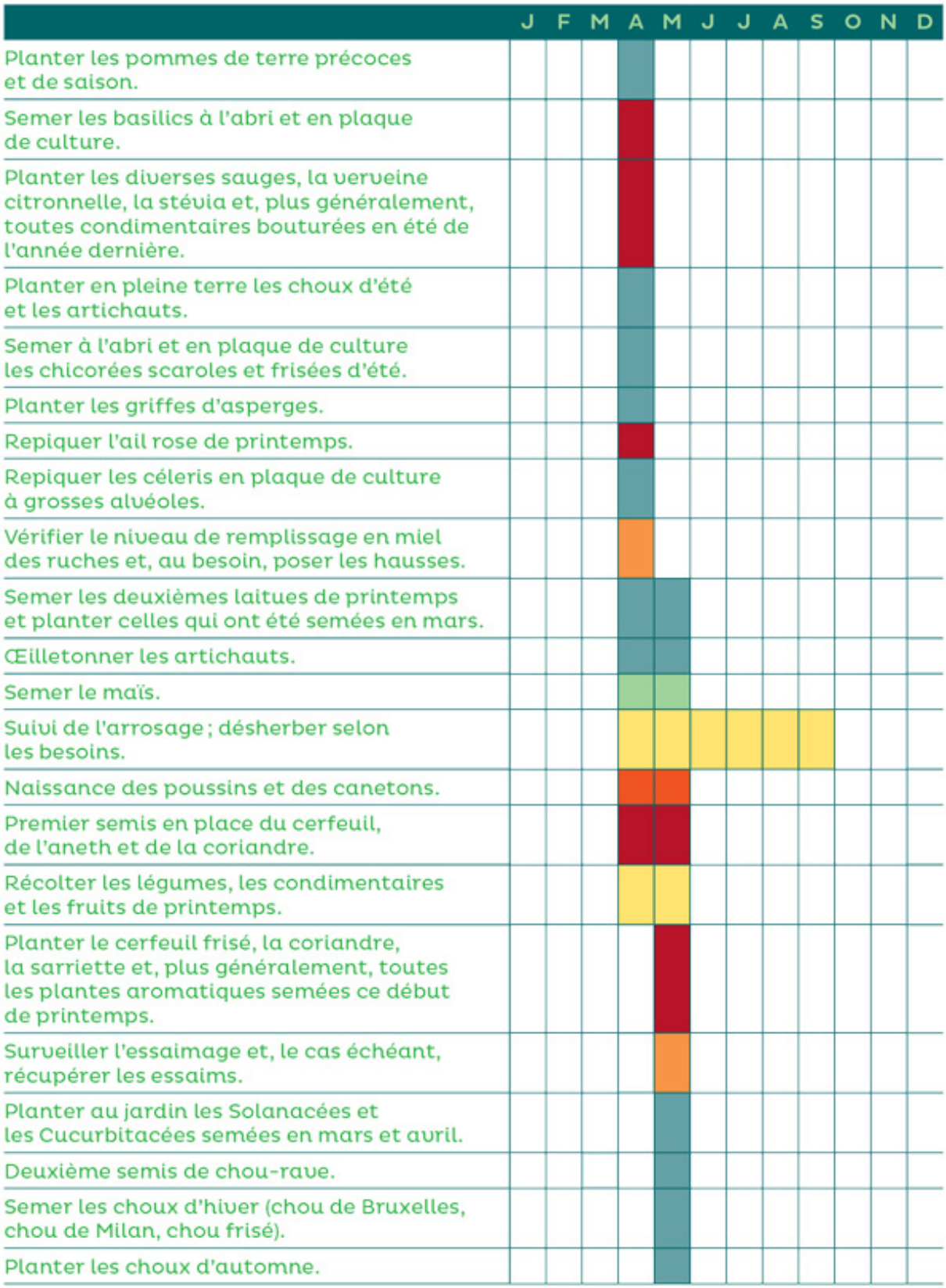
Alors que l'hiver glisse insensiblement vers le printemps, procédez aux premiers semis, tant sous abri qu'au jardin. Par la suite, votre jardin vous occupera non-stop jusqu'en mai. Des travaux réalisés pendant ces trois mois – mars, avril et mai – dépendent largement les récoltes de l'été à venir.

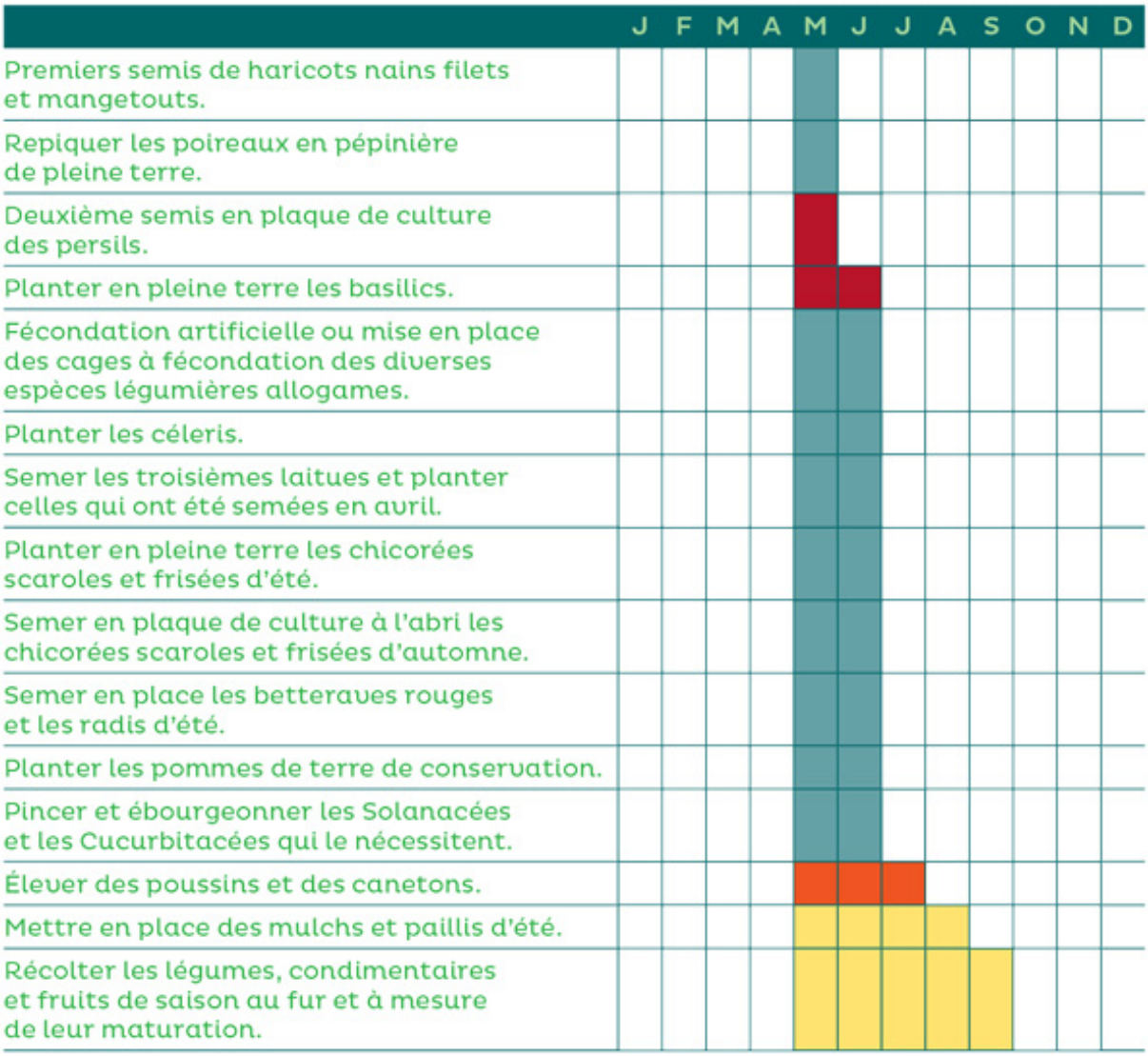
→ ÉPOQUES À PRIVILÉGIER POUR...



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Planter en place les premières laitues de printemps.			■									
Semer les poireaux en pépinière de pleine terre ou en plaque de culture.			■									
Planter les pieds porte-graines d'oignons.			■									
Semer l'avoine.			■									
Planter le figuier, la vigne et le kiwi, ainsi que tous les arbustes à petits fruits qui n'ont pas pu être plantés en automne.			■									
Semer en place les carottes de saison et les petits pois.			■	■								
Blanchir en place le pissenlit.			■	■								
Poursuivre le blanchiment en cave des endives 'Witloof', du pissenlit et de la chicorée 'Barbe de capucin'.			■	■								
Rempoter à l'abri les tomates, aubergines, poivrons, piments et artichauts semés le mois dernier.				■								
Semer à l'abri et en plaque de culture les courgettes et les diverses courges, les concombres et les melons (le rempotage intervient 2 ou 3 semaines après le semis).				■								
Semer en plaque de culture les choux d'automne (chou-fleur, chou rouge, chou cabus).				■								

Les dates indiquées peuvent varier selon la région ou les conditions climatiques de l'année.


J F M A M J J A S O N D
Planter les pommes de terre précoces et de saison.
Semer les basilics à l'abri et en plaque de culture.
Planter les diverses sauges, la verveine citronnelle, la stévia et, plus généralement, toutes condimentaires bouturées en été de l'année dernière.
Planter en pleine terre les choux d'été et les artichauts.
Semer à l'abri et en plaque de culture les chicorées scaroles et frisées d'été.
Planter les griffes d'asperges.
Repiquer l'ail rose de printemps.
Repiquer les céleris en plaque de culture à grosses alvéoles.
Vérifier le niveau de remplissage en miel des ruches et, au besoin, poser les hausses.
Semer les deuxièmes laitues de printemps et planter celles qui ont été semées en mars.
Œilletonner les artichauts.
Semer le maïs.
Suivi de l'arrosage ; désherber selon les besoins.
Naissance des poussins et des canetons.
Premier semis en place du cerfeuil, de l'aneth et de la coriandre.
Récolter les légumes, les condimentaires et les fruits de printemps.
Planter le cerfeuil frisé, la coriandre, la sarriette et, plus généralement, toutes les plantes aromatiques semées ce début de printemps.
Surveiller l'essaimage et, le cas échéant, récupérer les essaims.
Planter au jardin les Solanacées et les Cucurbitacées semées en mars et avril.
Deuxième semis de chou-rave.
Semer les choux d'hiver (chou de Bruxelles, chou de Milan, chou frisé).
Planter les choux d'automne.

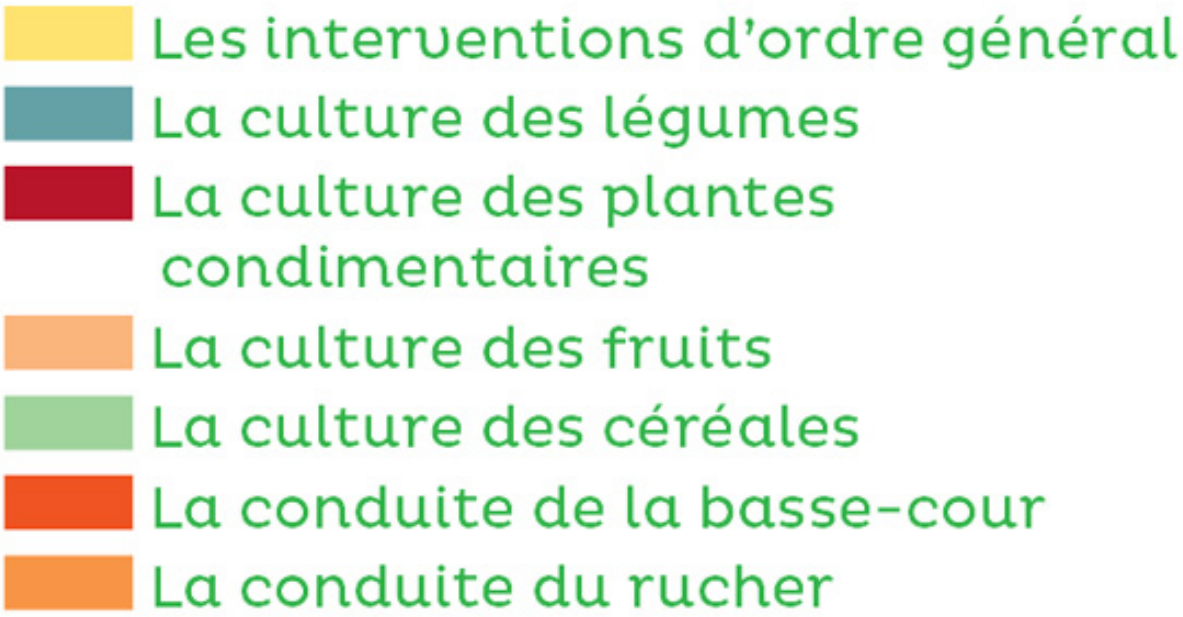

J F M A M J J A S O N D
Premiers semis de haricots nains filets et mangetouts.
Repiquer les poireaux en pépinière de pleine terre.
Deuxième semis en plaque de culture des persils.
Planter en pleine terre les basilics.
Fécondation artificielle ou mise en place des cages à fécondation des diverses espèces légumières allogames.
Planter les céleris.
Semer les troisièmes laitues et planter celles qui ont été semées en avril.
Planter en pleine terre les chicorées scaroles et frisées d'été.
Semer en plaque de culture à l'abri les chicorées scaroles et frisées d'automne.
Semer en place les betteraves rouges et les radis d'été.
Planter les pommes de terre de conservation.
Pincer et ébourgeonner les Solanacées et les Cucurbitacées qui le nécessitent.
Élever des poussins et des canetons.
Mettre en place des mulchs et paillis d'été.
Récolter les légumes, condimentaires et fruits de saison au fur et à mesure de leur maturation.

Septembre est le meilleur mois pour planter les fraisiers.

Été

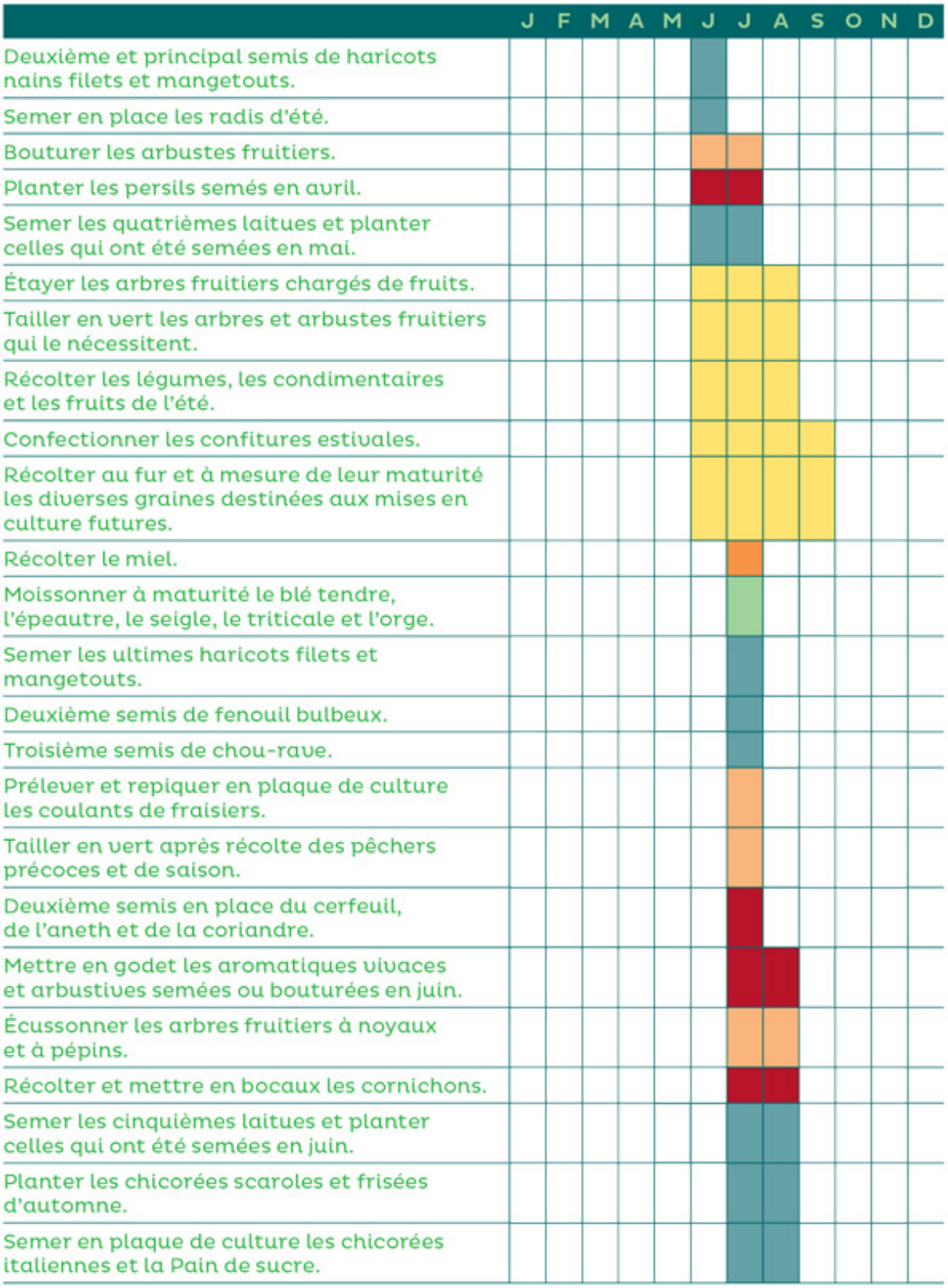
Dès début juin, généralisez le paillis sur les végétaux nouvellement plantés. Les premières moissons – celle de l'orge en particulier – vous permettent de disposer de la paille nécessaire. Les mises en culture des mois précédents requièrent éclaircissages, pincements et arrosages. Les nouveaux semis et plantations sont maintenant destinés aux récoltes d'automne ou d'hiver. Le semis de condimentaires vivaces, le bouturage des arbustes condimentaires et fruitiers, et le greffage en écusson des arbres fruitiers vous permettront de disposer au printemps prochain de jeunes plants à planter. Pour en disposer cet hiver, conservez les récoltes surabondantes, selon le cas en bocaux appertisés, par congélation ou séchage. Les graines destinées aux futurs semis sont récoltées au fur et à mesure de leur maturité.

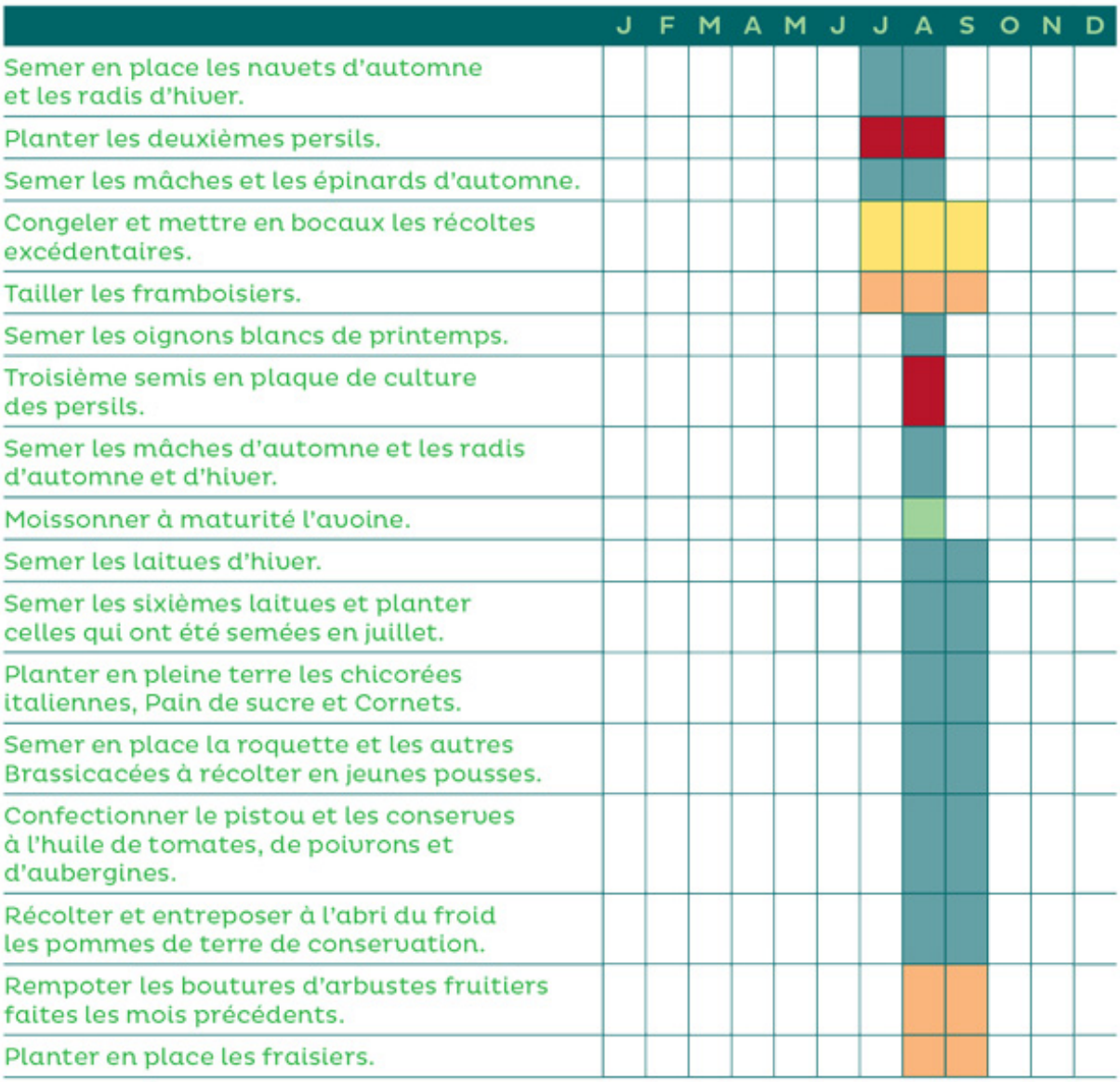
→ ÉPOQUES À PRIVILÉGIER POUR...



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Planter en place les choux d'hiver et les poireaux.						■						
Semer en place les carottes de conservation.						■						
Semer en place les endives 'Witloof', les pissenlits et les chicorées 'Barbe de capucin' à forcer cet hiver.						■						
Semer en place les cornichons.						■						
Semer en plaque de culture la ciboulette et la livèche.						■						
Bouturer les divers thyms et les sauges, l'agastache anisée, l'hysope, l'origan, la mélisse, le romarin, etc.						■						
Semer et ramer les haricots grimpants mangetouts ou à grains.						■						
Semer les haricots nains à grains.						■						

Les dates indiquées peuvent varier selon la région ou les conditions climatiques de l'année.

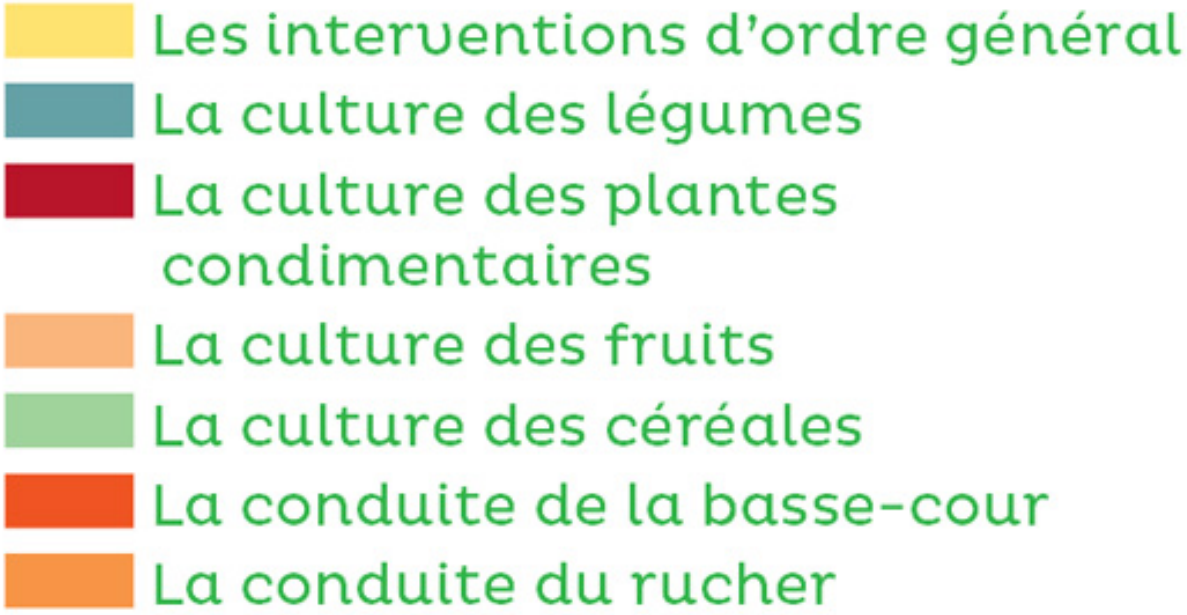

J F M A M J J A S O N D
Deuxième et principal semis de haricots nains filets et mangetouts.
Semer en place les radis d'été.
Bouturer les arbustes fruitiers.
Planter les persils semés en avril.
Semer les quatrièmes laitues et planter celles qui ont été semées en mai.
Étayer les arbres fruitiers chargés de fruits.
Tailler en vert les arbres et arbustes fruitiers qui le nécessitent.
Récolter les légumes, les condimentaires et les fruits de l'été.
Confectionner les confitures estivales.
Récolter au fur et à mesure de leur maturité les diverses graines destinées aux mises en culture futures.
Récolter le miel.
Moissonner à maturité le blé tendre, l'épeautre, le seigle, le triticale et l'orge.
Semer les ultimes haricots filets et mangetouts.
Deuxième semis de fenouil bulbeux.
Troisième semis de chou-rave.
Prélever et repiquer en plaque de culture les coulants de fraisiers.
Tailler en vert après récolte des pêchers précoces et de saison.
Deuxième semis en place du cerfeuil, de l'aneth et de la coriandre.
Mettre en godet les aromatiques vivaces et arbustives semées ou bouturées en juin.
Écussonner les arbres fruitiers à noyaux et à pépins.
Récolter et mettre en bocaux les cornichons.
Semer les cinquièmes laitues et planter celles qui ont été semées en juin.
Planter les chicorées scaroles et frisées d'automne.
Semer en plaque de culture les chicorées italiennes et la Pain de sucre.



Automne

Arrachez les légumes et les condimentaires parvenus en fin de culture. Si votre sol est compact, aérez-le à l'aérabêche avant de le recouvrir de paille ou de fumier, composté ou non. Sinon, posez votre matière organique à même la terre, sans la travailler. Entreposez hors gel les légumes-fruits et les légumes-racines d'automne non rustiques et débutez les forçages. Les ultimes semis et plantations sont maintenant destinés aux récoltes de fin d'automne, d'hiver ou du printemps prochain.

→ ÉPOQUES À PRIVILÉGIER POUR...



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semer en place les mâches.												
Semer en plaque de culture les laitues d'hiver.												
Planter en place les persils semés le mois dernier.												
Planter les laitues d'automne semées en août.												
Nourrir les abeilles en cas de faible réserve de miel.												
Semer en place le cerfeuil tubéreux.												
Planter en place l'ail violet et l'échalote grise d'automne.												
Récolter les légumes, les condimentaires et les fruits de l'automne.												
Récolter et mettre en cave les pommes et poires de garde.												
Mettre en cave les courges d'hiver.												
Mettre en cave ou en silo les légumes-racines peu rustiques (navets, betteraves rouges, radis d'hiver, etc.).												

Les dates indiquées peuvent varier selon la région ou les conditions climatiques de l'année.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Dernier contrôle des ruches avant hivernation.												
Semer le blé tendre, l'épeautre, le seigle, le triticale et l'orge.												
Récolter le maïs.												
Planter les laitues d'hiver.												
Premières pontes des poules nées au printemps.												
Planter tous les arbres et arbustes fruitiers.												
Tailler et élaguer les arbres fruitiers à noyau.												
Préparer le poulailler à l'hiver et compléter la ration alimentaire avec du maïs.												
Mise à l'abri des condimentaires vivaces et arbustives multipliées en juin et rempotées en fin d'été.												

Les pontes diminuent en automne et en hiver sans jamais s'arrêter totalement.

13

PERMACULTURE ET AUTONOMIE

La permaculture est certainement la plus connue des modalités de l'autonomie au jardin. En établissant une cohabitation harmonieuse entre tous les éléments du jardin, elle cherche à combiner les légumes et les plantes condimentaires, la basse-cour, les arbres et les arbustes fruitiers, les céréales et les ruches en un tout harmonieux. Ce tout, comprenant aussi la maison d'habitation et les personnes qui y vivent, compose un dense réseau interconnecté dans le but de rationaliser – et donc de faciliter – les diverses interventions.

La nature comme modèle

La seule énergie dont une forêt et une prairie naturelle ont besoin, c'est celle du soleil ! Elles se passent totalement d'engrais, de traitements et de travail du sol ; ce qui ne les empêche pas de croître et de se développer en produisant année après année une biomasse – potentiellement alimentaire – considérable. Cette efficacité est induite par l'implantation spontanée d'une

végétation largement diversifiée et adaptée à la situation géographique et climatique du lieu. Les semis naturels, et plus généralement la dynamique reproductive inhérente à tout ce qui vit, permettent à ces écosystèmes de se pérenniser avec une redoutable efficacité. « Celui qui se donne un autre maître que la nature se trompe », affirmait Léonard de Vinci. La permaculture ne dit pas autre chose : observer la façon dont les choses se passent à l'état naturel et agir en conséquence se révèle être une stratégie redoutablement efficace.

La bonne façon de résoudre un problème

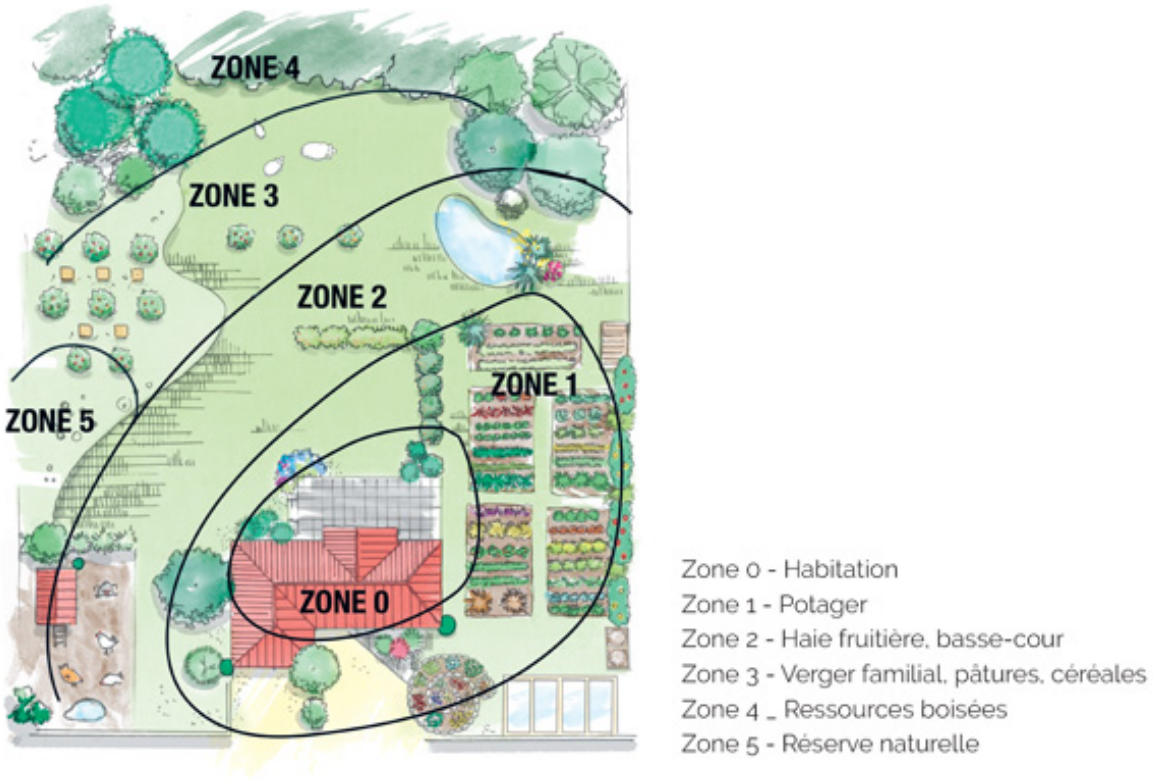
Quelle que soit la difficulté à résoudre, simple détail ou décision d'ordre général, l'approche en permaculture est toujours la même. Dans un premier temps, l'observation permet de définir les tenants et les aboutissants du problème. La réflexion permet ensuite d'orienter les décisions. Enfin, l'action optimise les potentialités de la situation, en contournant adroitement les obstacles tout en maximisant les atouts.

En dépit de la grande diversité des mises en culture – ou peut-être à cause d'elle –, il est essentiel de toujours conserver une vue d'ensemble.

Des façons d'agir qui font consensus

Lors de la création d'un jardin permacole, le terrain est agencé en plusieurs zones afin de faciliter par la suite les déplacements et les diverses interventions. Les activités qui sollicitent quotidiennement le jardinier se concentrent autour de la zone d'habitation, celles qui réclament une présence moins soutenue s'en éloignent, et cela en proportion de la charge de travail requise. Cinq zones se succèdent ainsi de façon plus ou moins concentrique à partir de la maison d'habitation (zone 0) :

- La zone 1 concentre les activités nécessitant une présence journalière soutenue, comme le potager et le jardin condimentaire.
- La zone 2 regroupe les productions qui réclament une assiduité plus saisonnière que permanente, comme la serre, le tunnel maraîcher ou les châssis, le verger et les haies fruitières à haute biodiversité.
- Le verger pâturé et les productions céréalières implantés en zone 3 requièrent des interventions moins régulières encore.
- La zone 4 compose la ressource boisée.
- Enfin, la zone 5 est un espace naturel qui, à l'instar d'une prairie sauvage, d'un plan d'eau ou d'un boqueteau, ne nécessite aucun suivi.



Le jardin se structure en permaculture autour de cinq zones.

Un jardin qui ne dépasse pas 6 ou 7 ares est principalement structuré autour des trois premières zones, les zones 4 et 5 étant réservées aux grands, voire aux très grands, terrains. Mais, comme toujours en permaculture, rien n'est figé. Une activité peut s'implanter à cheval sur deux zones, voire sur trois. Ainsi, l'aire de déambulation de la basse-cour, dont le poulailler trouve sa place en zone 1, pourra s'étendre jusqu'au verger situé en zone 3. Les ruches, qui demandent peu de place mais une attention régulière et des interventions très saisonnières, peuvent s'installer dans l'espace de transition entre les zones 2 et 3. Le but est d'obtenir un résultat maximal en générant un travail minimal ; c'est le grand leitmotiv de la permaculture.

Conduit à plat ou en parcelles surélevées, un jardin en permaculture s'efforce de maximiser les récoltes en limitant les interventions.

Des interventions simplifiées

En permaculture, les travaux au jardin s'articulent essentiellement autour des mises en culture et des récoltes. Après plusieurs années d'emploi intensif de matières organiques, le sol s'assouplit naturellement. Le travail du sol se réduit alors à une simple aération, voire, dans le meilleur des cas, à pas de travail du tout ! Fraîche ou précompostée, la matière organique n'est pas enterrée mais déposée en surface, limitant ainsi l'évaporation – et donc l'arrosage – tout en réduisant considérablement le désherbage. Enfin, la permaculture ignore la notion même de déchets. Les résidus des anciennes cultures, la litière de la basse-cour, les branches taillées des fruitiers ; tout est réinjecté dans le nouveau circuit de production.

En résumé : des mises en culture diversifiées, un suivi saisonnier simplifié et des récoltes abondantes… Aucun doute ! Que vous soyez néophyte ou jardinier confirmé, si vous cherchez à autonomiser votre production alimentaire – et même à vous autonomiser tout court –, la permaculture est l'outil le mieux adapté à votre projet.

En permaculture, le jardin se structure autour de cinq zones.

PAGE DE COPYRIGHT

Auteur : Robert Elger

Direction : Guillaume Pô

Direction éditoriale : Élisabeth Pegeon

Édition : Frédérique Chavance, assistée d'Audrey Coulombe

Direction artistique : Julie Mathieu

Réalisation numérique : Karen Pasquier

ISBN : 9782815317634

ISBN numérique : 9782815318426

© 2021, Éditions Rustica, Paris

Dépôt légal : février 2021

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation strictement réservés pour tous pays.

www.rusticaeditions.com

Rustica éditions